Ольга и Павел Сюткины

непридуманная история РУССКИХ ПРОДУКТОВ

от Киевской Руси до СССР

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Старинные рукописи, мемуары современников, тайны и открытия ждут вас на страницах этой непридуманной истории. Русская кулинария всегда существовала в тесном контакте с кухнями других стран. Что в ней исконно наше, а что заимствовано, – разгадать эту загадку и попытались авторы книги. В ней вы встретите увлекательные расследования судеб блюд и продуктов. Рассказы о том, как они приходили в нашу кухню. Как по истечении столетий становилось очевидным сходство кулинарных традиций разных народов.

- Ольга и Павел Сюткины
  - Введение, или еще раз о национальности русской кухни
  - Три века русской печи
    -
    - I–VII века
    - VIII–XII века
    - XIII–XVI века
    - XVII–XVIII века
  - «Поелику много охотников до верхней корки хлеба…»
  - Сарацинское пшено и смоленские крупы
  - Загадка гурьевской каши
  - Пельмени, ушки, шурубарки
  - Как чухонское масло выручило русскую кухню
  - Вологодское масло: рождение бренда
  - Как сыр с маслом боролся
  - Этот нерусский картофель
  - Те́льное, рыбное, уникальное
  - Виноград, изюм, сухофрукты
  - Загадочная шептала
  - А что вместо салата ели?
  - Капуста квашеная, соленая и русская
  - Ревень государственной важности
  - На крыльях праздника
  - Яичница для званых гостей
  - Уха, ботвинья и полный кавардак
  - Как Россия морскими гадами прирастала
  - Как калья в рассольник превратилась
  - Миллионер на потрохах
  - Мясы разные подавали
  - Горькое счастье Сарепты

- Новый год за русским столом
- Когда на душе светло и за столом обильно
- Старинные консервы: пастила и леваши
- Пирожное «Картошка»: загадки истории
- Застольная радость выпечки
- Игристое искушение России
- Сладкая месть
- Котлеты и поварской вальс
- Заключение, или Размышляя о настоящем и будущем нашей кухни
- Библиография
  - Источники
  - Литература
  - Кулинарные издания

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19
  - 20
  - 21
  - 22
  - 23
  - 24
  - 25
  - 26
  - 27
  - 28
  - 29

- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73

- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117

- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121
- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141
- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146
- ○ 147
- ○ 148
- ○ 149
- ○ 150
- ○ 151
- ○ 152
- ○ 153
- ○ 154
- ○ 155
- ○ 156
- ○ 157
- ○ 158
- ○ 159
- ○ 160
- ○ 161

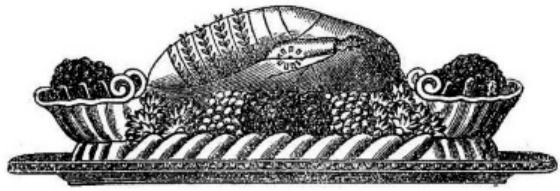
- ○ 162
- ○ 163
- ○ 164
- ○ 165
- ○ 166
- ○ 167
- ○ 168
- ○ 169
- ○ 170
- ○ 171
- ○ 172
- ○ 173
- ○ 174
- ○ 175
- ○ 176
- ○ 177
- ○ 178
- ○ 179
- ○ 180
- ○ 181
- ○ 182
- ○ 183
- ○ 184
- ○ 185
- ○ 186
- ○ 187
- ○ 188
- ○ 189
- ○ 190
- ○ 191
- ○ 192
- ○ 193
- ○ 194
- ○ 195
- ○ 196
- ○ 197
- ○ 198
- ○ 199
- ○ 200
- ○ 201
- ○ 202
- ○ 203
- ○ 204
- ○ 205

- ○ 206
- ○ 207
- ○ 208
- ○ 209
- ○ 210
- ○ 211
- ○ 212
- ○ 213
- ○ 214
- ○ 215
- ○ 216
- ○ 217
- ○ 218
- ○ 219
- ○ 220
- ○ 221
- ○ 222
- ○ 223
- ○ 224
- ○ 225
- ○ 226
- ○ 227
- ○ 228
- ○ 229
- ○ 230
- ○ 231
- ○ 232
- ○ 233
- ○ 234
- ○ 235
- ○ 236
- ○ 237
- ○ 238
- ○ 239
- ○ 240
- ○ 241
- ○ 242
- ○ 243
- ○ 244
- ○ 245
- ○ 246
- ○ 247
- ○ 248
- ○ 249

○ 250

Ольга и Павел Сюткины
Непридуманная история русских продуктов

Введение, или еще раз о национальности русской кухни



Споры о русской кухне, ее истории и традициях стали в последнее время «общим местом» в журналах и интернете. Существует ли она или полностью заимствована? Как собственно должна выглядеть аутентичная, настоящая русская кулинария? В чем ее отличие от «соседей»? Не является ли она каким-то анахронизмом в сегодняшнее стремительное время, перемешавшее все гастрономические привычки и порядки?

В своих предыдущих книгах – «Непридуманная история русской кухни» и «Непридуманная история советской кухни» – мы попытались дать ответ на ряд этих вопросов, показать нашу кулинарию как часть многовековой культуры народа, со всеми ее очевидными недостатками и неоспоримыми достоинствами. Рассказать, как стараниями многих людей – кулинаров, собирателей рецептов, историков и писателей – сохранялась традиция нашей гастрономии. Как она развивалась, вбирая в себя новые продукты и блюда, отходя постепенно от традиционной средневековой вкусовой гаммы.

Но, вместе с тем, многое осталось «за кадром». В частности, вопрос о степени заимствования тех или иных продуктов, кушаний. О том, насколько вообще изначально наша гастрономия была самостоятельна. Возможно, ситуация вообще такова, как описал ее один из наших читателей: «какое блюдо ни возьми – когда-то и оно пришло из-за границы, от сопредельных стран».

История русской кулинарии наряду с собственными открытиями издавна была историей проникновения и адаптации блюд других народов. Нельзя сказать, что это исключительная особенность нашей кухни, – совсем нет. Аналогичные процессы происходили и в других странах. По сути, любая культура есть синтез различных направлений, наследие многих наций и народов. Другое дело, что интенсивность этого процесса и его временные рамки были разными.

Есть очень хорошее сравнение. Представьте: специалист

проводит реставрацию иконы. Сначала смывает, убирает грязь и копоть. Затем снимает нарисованное в конце XIX века изображение – открывается новый слой середины XVIII столетия. Чуть подденет краску – а под ней XVII век! Чистить ли дальше? Ведь под этим слоем может оказаться лишь грубая грунтовка, а может – Андрей Рублев…

Так и с нашим кулинарным прошлым. Возьмем мы XIX век – встретим одно понимание русской кухни, с явными заимствованиями из Франции. Отдалимся на сто лет дальше – и вот уже масса рецептов из Германии и Австрии. Дойдем до Петра – перед нами революционная замена «русского» топленого масла на «чухонское» сливочное. Копнем глубже – оттуда к нам приходят азиатские лапша и пельмени. Вспомним Киевскую Русь – станут актуальными походы на Византию, с адаптацией пресного хлеба и творога. Уйдем в еще более ранние века – увидим приобретение молочного животноводства от кочевников. Поверьте, конца этому процессу нет.

Однако и здесь у нашей родины был, как всегда, свой путь. Стоящая на перекрестке стран и народов Русь издавна являлась местом столкновения многих культур. Процесс кулинарного взаимообмена гораздо старше, чем мы даже можем себе представить. Собственно, наиболее ранняя временная граница его – не столько начало контактов славянских племен с соседями, сколько возникновение самого понятия кулинарии. Вряд ли нам придет в голову называть этим словом первобытное обжаривание куска мяса на костре или поедание меда из пчелиного улья. А если рассматривать кулинарию как сознательный процесс комбинации продуктов и способов их обработки, то здесь уже без смешения разных культур не обойтись.

Вы задавались вопросом: когда возникает кулинария как таковая? При каких условиях можно говорить, что вот это – просто охота и собирательство, а вот это уже – зачатки кулинарии? Мы считаем, что признаками ее зарождения являются следующие:

• освоение тепловой обработки пищи;

• наличие посуды и кухонного инвентаря;

• применение *различных* способов обработки одних и тех же продуктов;

• освоение технологий обработки, изменяющих вкусовые и физические свойства продуктов (экстракция, настаивание, отжим, отваривание в воде, мочение и тому подобное);

• появление различных типов пищи – каш, супов, жареного (вареного) мяса, теста;

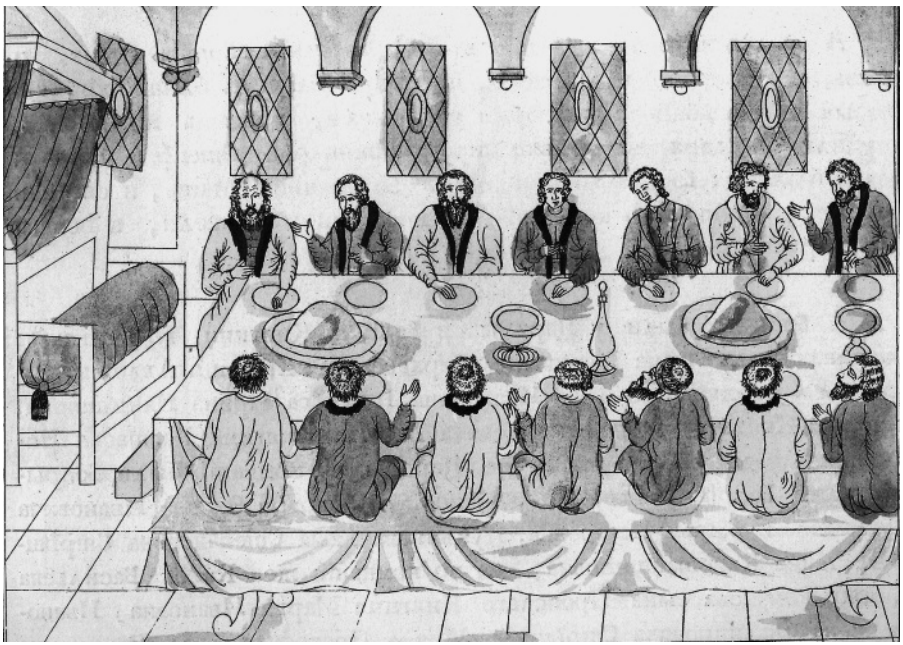
• освоение технологии длительного хранения продуктов. В

противном случае кухня становится слишком сезонной, превращаясь зимой лишь в охоту и собирательство.

Соблюдение этих базовых требований и позволяет, пожалуй, говорить о наличии минимальных условий для развития кухни. В принципе, каждый народ, этнос рано или поздно проходил данный этап, вырабатывая зачатки кулинарного искусства. Этот ранний этап развития кухни, наверное, не сильно отличался на разных территориях – разве что в силу климатических или природных обстоятельств. В этом смысле древнеславянские племена вряд ли были каким-то исключением.

Другое дело, что климатическое разнообразие русской кухни (вернее, кухни народностей, находящихся в ареале возникшей позднее Древней Руси) не столь велико, как, скажем, в Византии, Южной Европе, Персии. Потому та ступень, с которой она начала развиваться полторы-две тысячи лет назад, была в какой-то мере предопределена внешними природными условиями.

Впрочем, будем честными: каких-либо сведений о нашей кухне до IX–X веков практически нет. В ее истории, как и в истории самой Руси, есть определенная «темная зона» – раннее средневековье (V–IX века), оставившее нам мало свидетельств и источников для анализа. Что известно о зарождении нашей кулинарии в этот период?



Бракосочетание государя Михаила Федоровича с царицею Евдокиею. Офорт 1810 года по оригиналу последней трети XVII в.

Авторы множества книг с упоением рассказывают о древности и полезности продуктов русской кухни – хлеба, репы, меда, разнообразных каш и тому подобного. Спорить с ними бессмысленно, в том числе и потому, что многие высказываемые ими тезисы просто недоказуемы. Ну, в самом деле, как всерьез можно обсуждать заявление о том, что «В X–XIV веках каши приобрели значение массового ритуального блюда, которыми начиналось и завершалось любое крупное мероприятие, … княжеская свадьба и т. п.»[1]. Не то, чтобы эта фраза В. Похлебкина была совершенно беспочвенной, но и серьезных источников, подтверждающих ее истинность, тоже нет.

Конечно, это частность. И не она характеризует зарождение русской кухни. Но именно из таких частностей и складываются стереотипы.

Каковы же темные пятна, связанные с этим процессом? Их несколько. Прежде всего, вопросы вызывают *временные рамки* первичного возникновения кухни на территории Восточно-Европейской равнины вообще и будущего ареала Центральной России в частности. Скажем прямо: четких сведений здесь нет. Можно ориентироваться лишь на некие косвенные археологические и научные данные. Для вычисления точки отсчета логично посмотреть на возраст найденных в раскопках славянских поселений остатков продуктов – раздробленных костей животных, круп, хлебных сухарей и тому подобного, а также самого примитивного кухонного инвентаря. Так вот, первые подобные находки датируются V–VI веками.

Ближайшей же к нам временной границей этого периода является рубеж IX – X веков, то есть, события, о которых нам рассказывают уже древнейшие найденные на территории России летописи. Конечно, упоминание продуктов и блюд в них весьма условно. Однако из всего контекста повествования можно сделать вывод о наличии уже более или менее развитых кулинарных навыков населения.

Другой вопрос о прошлом русской кухни – *эволюция структуры питания*. При чтении наших кулинарных книг складывается впечатление, будто тысячу лет назад поднялся занавес и возникли все те продукты и блюда, которые упоминаются в летописях. То есть уже более или менее сформировавшийся рацион питания, который позднее будет систематизирован в «Домострое». Между тем, есть серьезные основания сомневаться в этом. Все-таки становление национальной кухни – это процесс эволюционный. И не надо сравнивать его с ситуацией в Западной Европе, где варвары пришли к уже «накрытому столу» греко-римской цивилизации. У

нас все складывалось по-другому. Не у кого было в лесах в верховьях Волги заимствовать окультуренные злаки и овощи, узнавать секреты отжима масла и приготовления творога. И о том, как шел этот процесс, мы практически ничего не знаем.

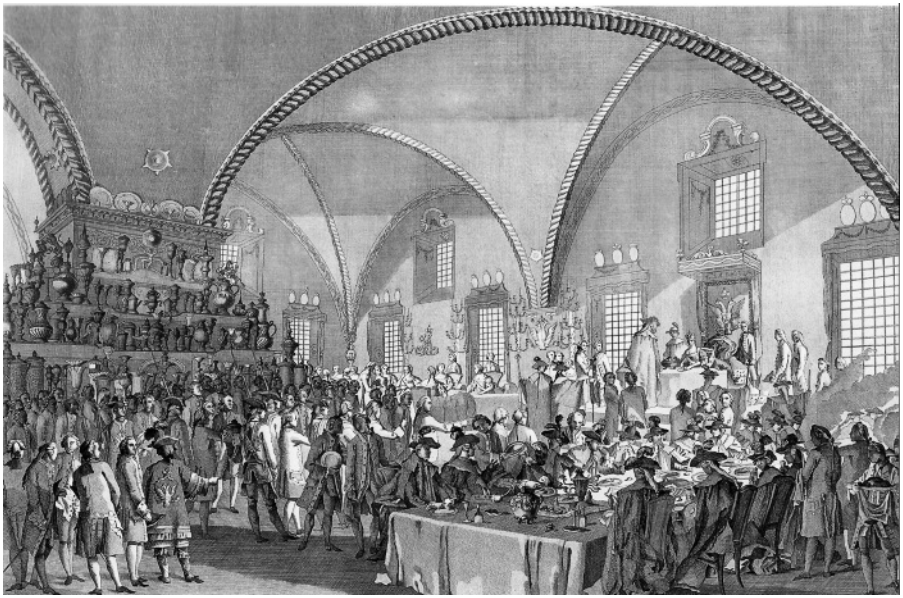
Даже археологическая наука здесь не очень-то помогает. Раскопки эффективны в местах, где люди оседло проживали, как минимум, в течение нескольких десятилетий, в местах, которые известны по историческим источникам или находились на торговых путях, – там, где предсказуемо местоположение поселения, а его следы достаточно представительны. Кроме того, есть целый ряд неблагоприятных для сохранения этих следов факторов – почва, климат, растительность и прочее. Так что факт остается фактом: археологические данные о славянских племенах, проживавших до V–VI веков, крайне ограничены и мало что говорят на интересующую нас тему.

Еще один «нераскрытый» вопрос: а *существовала ли вообще эта единая славянская кухня,* скажем, 1000–1200 лет назад? Ключевое слово здесь – «*единая*». Понимают ли современные исследователи и популяризаторы, рассуждая о тех или иных обычаях и блюдах нашей старины, что никакой общей кухни на Восточно-Европейской равнине тогда просто не было? Имелся конгломерат пищевых предпочтений и привычек отдельных племен и народностей. И чем большего культурного и технологического развития достигали они, тем дальше эти кухни расходились друг от друга.

Известный историк Б.А.Рыбаков считал, что в IX–XIV веках русская земля представляла собой «область древнерусской народности с единым языком, единой культурой»[2]. Есть на этот счет и другие, не менее авторитетные мнения, отодвигающие возникновение единой русской общности к XIII–XV векам. Но относятся ли эти мнения к состоянию кулинарии? Против этого говорят, в частности, разные названия хлеба, других основных блюд нашего рациона в различных районах России.

Вообще, многие специалисты рассматривают национальную кухню как некую культурную надстройку, возникающую в процессе формирования национальных государств. Часть историков относят ее появление уже к Новому времени, к буржуазным, национально-освободительным революциям XVII–XIX веков в Европе, фактически вписывая его в рамки той самой национальной буржуазной культуры, которая характеризует сегодня стиль и черты гастрономического потребления европейских государств. Нам представляется, что в применении к русской кухне, да и к кулинарии многих других народов, не попадающих в классическую схему европейской истории, этот

принцип не очень-то «работает».



Тимофей Дмитриев. Обед в Грановитой палате. 1762 г.

Здесь нечему удивляться, такого рода несоответствий немало. Вот, скажем, понятие «феодализм», которое за пределами Европы уже с трудом применимо. Большинство профессиональных историков склоняется к мнению, что в отношении Азии, к примеру, этот термин можно употреблять очень ограниченно. Хотя, казалось бы, мы говорим об одном историческом периоде – V–XVI веках. Однако во многих не европейских странах отсутствовали некоторые важнейшие черты этого строя – такие как крупное землевладение, крепостное право, барщина и оброк, феодальная лестница с подчинением вассала сеньору и другие. Вот почему сегодня при характеристике этого времени специалисты чаще употребляют термины «традиционное» или «аграрное» общество.

Вопрос же о возникновении национального государства на территории России вообще весьма непрост. Вряд ли таковым можно называть Киевскую Русь. Но очевидно и то, что Россия как национальное единое пространство сложилась значительно ранее установления в ней не только буржуазно-демократических порядков, а даже ограниченной монархии. По существу, этот процесс относится к временам Ивана III (то есть к концу XV века), когда Русь полностью перестала зависеть от Орды, а Москва превратилась в центр общерусского государства. Был введен единый свод законов (Судебник) и окончательно утвердилась

поместная система – обеспечение земельными владениями «служилых» людей. Неслучайно именно к этому периоду относится и расцвет «древнерусской кухни»[3] (так называет ее В. Похлебкин) – повсеместно известных на тот момент стандартов питания, блюд и кухонных привычек, характерных для Центральной России. Именно они и будут закреплены в появившемся спустя полвека «Домострое» – уникальном отражении русской культуры той эпохи.

Но вот вопрос о соотношении «национального» и «заимствованного» в русской гастрономии пока еще не исследован до конца. Процесс проникновения блюд и кулинарных привычек в «русскую» кухню очень непрост и многослоен. Он обусловлен целым рядом факторов, среди которых – войны и походы (как завоевательные, так и проигранные, окончившиеся оккупацией части территории), религиозное и культурное влияние, торговля, наемничество, мирное присоединение территорий, религиозная экспансия и тому подобное.

Когда же происходило это взаимопроникновение культур? А практически всегда. Способствовали ему и легендарное (правда, вызывающее дискуссии) призвание на царствие Рюрика в IX веке, и походы в Византию, и столкновения с половцами, и контакты с южными славянами, и татаро-монгольское иго, и завоевание Казани и Астрахани (Иваном Грозным), и, конечно, Петровские реформы, покорение Кавказа и Средней Азии, а также русско-французские кулинарные связи XVIII–XIX века.

И здесь мы подходим к очень важному для нашего исследования моменту. Часто можно услышать фразу: «Это блюдо заимствовано, оно не русское (азиатское, французское, итальянское…)». Но давайте задумаемся: а сколько времени блюдо должно пробыть в массовой национальной кухне, чтобы стать «родным»? Ведь понятно, что большинство кушаний, скажем, Западной Европе досталось еще от античности, когда нынешних государств и в проекте-то не было. Однако это не мешает нам говорить об итальянском оливковом масле, французском сыре или английском ростбифе как об элементах национальной кухни. Впрочем, они хотя бы делили одно географическое пространство. А, например, «паппа аль помодоро» или полента – это тоже национальные итальянские блюда? Притом что и помидоры, и кукуруза были завезены из Америки и пришли в массовую кухню Апеннинского полуострова от силы в конце XVI или в XVII веке. А знаменитая паста, которая делается из твердых сортов пшеницы? Эти сорта, заимствованные, к слову, из Малой Азии и Причерноморья, появились в Италии лишь 200–300 лет назад (до этого сеяли в основном полбу).

При этом, по мнению многих авторов, рис в русской кухне – несомненно, заимствованное блюдо. И каша из «сарацинского пшена» с изюмом (бог знает, когда то и другое завезли на Русь купцы из Бухарии, Средней Азии) – это блюдо не русское, не национальное. И пельмени – не русские (пусть с XV века они упоминаются в новгородских летописях), и капуста – греческая, а хлеб – из Византии.

Вам не кажется, что здесь кроется определенное лукавство? Этак можно договориться до того, что и молоко – не наше, а пришло от кочевников, половцев. И пшеница – из Крыма и Поволжья. А на зверя охотиться и мед добывать нас научили финно-угорские племена…

Нет-нет, мы совсем не сторонники тезиса о том, что «Россия – родина слонов», и все хорошее, что есть в мировой культуре, появилось благодаря нам. Но не нужно пускаться и в другую крайность – доказывать полную вторичность нашей кулинарии, искать корни любых русских блюд в заимствовании от варягов, греков, поляков или татар. Уверяем вас, аналогичные параллели можно легко найти и во французской, и в итальянской кухнях – символах современного гастрономического искусства. Все они рано или поздно перенимали блюда и продукты от соседних народов, более древних цивилизаций, пытались осваивать совершенно чуждые помидоры, кукурузу и специи. Что абсолютно не мешает им считать блюда, приготовленные с использованием этих продуктов, «исконными» и «национальными».

Приступая к этой книге, мы ставили перед собой цель – показать, как те или иные блюда и продукты зарождались в русской кухне, перенимались от соседей либо оказывались предметом культурного обмена с ними. Как по истечении столетий становилось очевидным сходство путей развития кухонных традиций и кулинарных приемов разных народов, и как названия тех или иных блюд в разных языках прослеживают их историческую судьбу.

Иными словами, это не очередная апология русской кухни, а попытка честно и непредвзято разобраться в происхождении исторически свойственных ей кушаний и продуктов. И порассуждать о том, что же это такое – национальное блюдо или продукт.

Ряд исследователей справедливо разделяет все продуктовое разнообразие на три большие группы: *натуральные продукты* – то, что растет и разводится; *гастрономические продукты* – то, что можно использовать в пищу после минимальной кулинарной обработки; *кулинарные продукты* – то, что приготовлено поваром.

Если с первой и последней категорией все более или менее понятно, то вторая – самая интересная и, пожалуй, в большей мере отвечающая понятию «национальный». Речь идет о разнообразных продуктах первичной обработки – сало, вяленая рыба, варенье, сыры, масло, ветчина, колбасные изделия, молочнокислые продукты (кефир, ряженка, простокваша) и тому подобное. Они, в свою очередь, могут использоваться сами по себе или служить своего рода «полуфабрикатами» для других блюд.

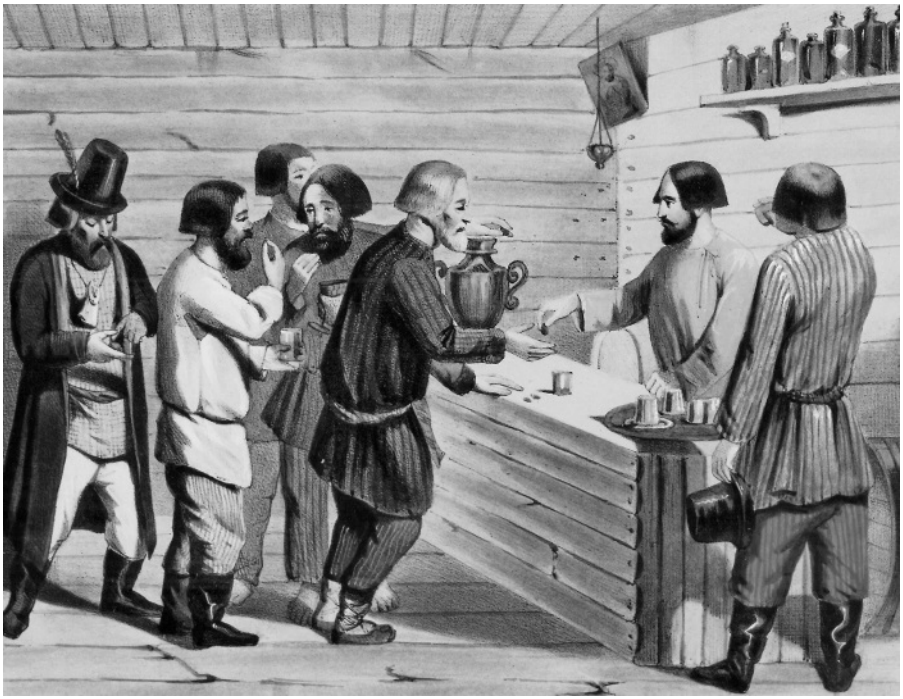
По нашему мнению, здесь-то и кроется ответ на вопрос о том, является ли русская кухня самостоятельной или основанной на заимствовании. Изучение русских «специалитетов»[4] – *гастрономических продуктов*, характерных для тех или иных областей и районов России, – становится в последние годы магистральным направлением возрождения нашей кулинарии.

Что касается *натуральных продуктов*, то в современном мире весьма затруднительно выделить их «национальности». Ну, наверное, можно указать на ряд продуктов, характерных для Руси, России. Но нет практически ни одного, который произрастал бы, выращивался и употреблялся лишь на нашей исторической территории. Здесь справедливо говорить только о вкусовых предпочтениях – например, репа в России традиционно более «употребима», она составляла значительную часть рациона в до-картофельный период. Но, конечно, употреблялась она и в соседних, да и в далеких от Руси странах, так что нет здесь никакой национальной уникальности.

Кулинарные продукты – другой конец этой цепочки. По существу, это те самые блюда, которые готовит и подает на стол повар. Их национальный характер определяют сразу несколько аспектов.

Во-первых, в качестве их ингредиентов, заготовок к ним и приправ часто используются национальные *гастрономические продукты*. Щи с кислой капустой, гороховый суп с копченой грудинкой, пироги с вареньем – все эти блюда неслучайно имеют национальную окраску (притом, что по способу приготовления ничем особенным не отличаются от своих зарубежных аналогов).

Во-вторых, важны технологии обработки пищи. Они в русской кухне действительно оригинальны. Самый очевидный пример – русская печь, позволяющая много часов подряд томить блюдо при относительно низкой температуре. Здесь же следует упомянуть и квашение капусты, и мочение яблок, и сушку пастилы…



Винсент Адам. Сбитенная. Сер. XIX в.

В-третьих – тип и характер пищи. Преобладание животных жиров, крупяных каш, наличие однородных салатов и широкое использование субпродуктов – эти и десятки других черт в совокупности придают нашим исконным кушаньям оригинальный характер.

И, наконец, обычаи подачи блюд. Все те, порой неуловимые, черты застолья: сметана в супах, хрен к рыбе горячего копчения, вареная картошка с постным маслом, селедка с луком, а лососина с лимоном…

Не следует забывать и еще об одном обстоятельстве – о разнообразии вкусов *внутри* самой кухни. Этот момент часто упускается, а зря. Причем, аналогия с европейской кулинарией здесь работает в полную силу. «Нет сегодня русской кухни! Нигде она массово не используется», – эти фразы уже стали привычными для нас. Но вот вам, пожалуйста, похожее мнение: «Итальянской кухни как таковой не существует»[5]. Это высказывание авторитетного исследователя питания – достаточно банальная истина для западного читателя. Но, согласитесь, многие из нас лишь относительно недавно начали понимать, что пицца, спагетти и кьянти – это не подлинная национальная кухня, а лишь некие пищевые конструкции, созданные не так уж давно и являющиеся «лицом» этой кулинарии в глазах заграницы. Подлинная же кухня Италии – неповторимый конгломерат

кулинарных привычек и блюд двадцати исторических областей и ста десяти провинций.

Также и с русской кухней. Видимо, пора уже вместо упорного отстаивания ее исторической идентичности перейти к новому, более глубокому пониманию, осознанию того, что единая русская кухня – это тоже отчасти искусственная конструкция, порожденная стремлением к централизации всего и вся, сложившейся еще во времена Российской империи и продлившейся до распада Советского Союза.

Да, русская кухня – это кухня метрополии, впитавшая в себя тысячи блюд, привычек, особенностей питания входящих в нее народов. Она создала множество неповторимых кушаний, распространенных по всей России и позволяющих говорить об общих кулинарных вкусах и пристрастиях (от доисторических блинов и щей до относительно «юных» пожарских котлет и бефстроганова).

Но вместе с тем это уникальное явление, сочетающее в себе массу локальных брендов, гастрономических и кулинарных продуктов, распространенных не повсеместно, а лишь в тех местах, где они исторически возникли. Смоленский окорок и коломенская пастила, московские сайки и тульские пряники, хопёрские жареные караси и суздальские соленые огурчики – вот он, непередаваемый облик настоящей русской кухни и самый перспективный путь ее возрождения, основанный на поддержке инициативы людей, на поощрении местных производств, на воссоздании уникального культурного пространства русских городов, старинных названий и кулинарных предпочтений. Мы убеждены, что именно так, а не через поиски мифической общенациональной идеи, русская кухня возродится и станет действительным живым наследием сотен поколений наших предков.

Три века русской печи

Сегодня общепризнано, что важнейшей особенностью традиционной русской кухни является использование русской печи – с ее медленным многочасовым томлением пищи и особым температурным режимом. В принципе, это мнение верно. Действительно приготовление в печи придает блюдам удивительную индивидуальность. Но не все так просто, и сводить всю нашу кухню к русской печи – наивное заблуждение.

Ведь наша гастрономия – не только крестьянские щи и блины, а и более вычурные блюда, требующие совершенно других технологий (открытого огня, плиты и так далее). Есть, однако, и иные, более важные обстоятельства, позволяющие говорить об относительности роли русской печи в становлении и развитии блюд русского стола.

Даже сегодня сооружение печи в доме – достаточно сложная инженерная и строительная задача. Правильно рассчитать, как будет идти дым и горячий воздух, выложить дымоход и свод, подобрать глину и кирпич (чтобы не трескались) – все это практически непосильно для неспециалиста. Сложить печь в загородном доме сейчас – это целая эпопея, сопровождающаяся поиском печника, скандалами и расставаниями с ним, новыми поисками, растрескиванием печи после первой же топки, ее скорым ремонтом и прочая, прочая. И это при современных строительных технологиях, более или менее стандартных материалах и инструментах. Что же говорить о XV веке? Неужели такое сложное инженерное сооружение, как русская печь, было столь распространено и стояло практически в каждом крестьянском доме «испокон веку» – и русскую кухню без нее представить было нельзя?

Печной угол в избе. XIX в.

В действительности, конечно, русская печь – это продукт длительного исторического развития. И далеко не сразу она приобрела тот вид, который знаком нам по фильмам и книгам. Более того, довольно долгое время печь на Руси не могла выполнять и малой доли тех кулинарных операций, которые приписываются ей сегодня.

Давайте попробуем проследить эволюцию этого сооружения, которое стало неотъемлемой частью русского дома и русской истории, с самых отдаленных (но еще оставивших археологические следы) времен.

I–VII века

Археологических свидетельств о конструкции и использовании печей в ареале расселения славян немного. Но они есть и позволяют сделать следующие выводы. Дома тогда отапливались открытыми очагами. Либо это были кострища «округлой формы диаметром 0,7–1 м на полу постройки или в небольшом углублении», либо выкладывался «обожженный *под* на полу жилища», который мог возвышаться над полом до 0,2 м[6]. Эта картина раскопок в Среднем Поднепровье типична для той эпохи.

Аналогичные остатки очагов археологи находили и на Правобережье Днепра, и под нынешним Житомиром, и у Западного Буга[7]. Понятно, что даже для выпечки хлеба они были мало приспособлены. Для этого тогда существовали так называемые «хлебные» печи. В южнорусских областях их устраивали на склонах оврагов и косогоров в виде пещер, вырытых в глине. В такой печи разжигали сильный огонь, затем выгребали угли, сажали внутрь хлеб и закрывали устье печи камнями и глиной, чтобы сохранить жар[8].

Примитивный характер очага, несомненно, сказывался и на ограниченных кулинарных возможностях. Да, можно было пожарить мясо, сварить похлебку, кашу в котелке. Но что-то более сложное – вряд ли.

Однако постепенно происходила эволюция очага. Специалисты сходятся во мнении, что на большей части Среднерусской равнины к VI веку открытый очаг уступил место глинобитной печи или каменке (в зависимости от наличия тех или иных материалов в данном районе).

VIII–XII века

Раскопки культурных слоев времен Киевской Руси (вокруг Киева) стабильно дают один результат: древнейшие обитатели этого региона использовали для отопления и приготовления пищи глинобитные печи овальной формы. Естественно, они топились «по-черному» – дым безо всякой трубы попадал в дом и «вытягивался» через небольшое окошко в стене или потолке.

Известный советский историк и археолог Михаил Григорьевич Рабинович (1916–2000) приводит в своей работе[9] такую графическую реконструкцию жилья той эпохи:

Аналогичные процессы эволюции происходили и в других районах. Например, на Новгородчине. Славянские племена, заселившие не позднее рубежа 760–770 гг. нижние берега Волхова (Старая Ладога), «принесли с собой развитую технику строительства наземных срубных домов, отапливавшихся печью-каменкой, располагавшейся в углу»[10].

Русская изба X века

Это был, несомненно, шаг вперед в возможностях кулинарного использования очага. Вот только с классической русской печью этот очаг пока имел мало общего. Скажем больше: ничего специфически русского (или славянского) в такой печи не было. Похожие сооружения встречались чуть ранее или позднее по всей Европе – можете сравнить их на иллюстрациях:

The Baker.—From an Engraving
of the Sixteenth Century, by J. Amman.

Как видим, подобная конструкция печи – массовое явление для раннего Средневековья. Причем, где-то аналоги сохранились до сих пор (превратившись, например, в итальянскую печь для фокаччо), где-то в большей степени эволюционировали. Но повторим: ничего специфически «нашего», свойственного только русской кулинарной практике, они не имели.

Реймсский кафедральный собор. XIII в.

Кто-то может сказать, что ставить горшок со щами можно и в такую печь. Однако вынуждены разочаровать: по мнению археологов, устье тех печей было очень узким (20–30 см[11]) и не позволяло размещать внутри что-нибудь объемное (а семьи тогда были большие и меньше чем на 3–4 литра похлебку не варили). В чем же дело? Разгадка оказалась неожиданной. Ответ дали случайно найденные остатки верхней части печи. Свод ее был с отверстием, которое поначалу приняли за дымоотвод. Но затем стало очевидно: на это отверстие в своде печи устанавливался горшок, который полностью закрывал его своим днищем. И тут возникает вопрос: отличается ли чем-то радикально это от приготовления пищи на плите?..

А вот уже не догадки, а более важная деталь, точнее – кулинарная тонкость: в такой печи с отверстием сверху крайне неудобно было печь хлеб. Известно, что для этого нужен

закрытый свод печи, поскольку под ним скапливается водяной пар, столь необходимый для правильного процесса хлебопечения. Ведь даже в более поздних печах с трубами при выпечке хлеба закрывали вьюшку. Значит, перед нами опять не универсальное кулинарное приспособление…

Реконструкция глинобитной печи XIII века в Пересопнице (Волынь). Обратите внимание на отверстие, расположенное вверху печи, для установки туда горшка или сковороды

К XII веку практически на всей территории Древней Руси как в полуземлянках, так и в наземных жилищах, утвердилась круглая глинобитная печь[12]. При этом она все еще оставалась беструбной. Позже за ней закрепится название «курная» – дым шел прямо в избу. По этой причине в домах отсутствовал потолок – над жилым помещением имелась только крыша, под которую и уходил дым. Чтобы его выпустить, открывали дверь и волоковое оконце, обычно находившееся на фронтоне избы. «Горечи дымные не претерпев, тепла не видати», – эти слова Даниила Заточника (XIII век) очень точно передают ту атмосферу.

Русская печь XIII века. Реконструкция Музея истории Москвы. Фото автора

Даже название русского жилища – «изба» – происходит от слова «топить». В древнерусском языке одна из частей знатного жилища так и называлась – «истопка». Основное их отличие от других типов княжеских помещений – «гридниц» и «теремов» – наличие печей. Все помещение, где находилась печь, называлось «истопкой» (от слова «топить») или «избой». В середине рассматриваемого нами периода, IX–X вв., печь по большей части представляла собой каменку (была сложена из камней), реже, преимущественно в среднем Поднепровье, встречалась глинобитная печь (прямоугольная – в восточной и круглая – в западной части этого района)[13].

XIII–XVI века

К XIII в. на Руси появляется тип сложного трехчастного жилища: два сруба (клети), соединенные сенями. Эта планировка делала дома более гигиеничными, позволяла иметь чистые пространства в глубине помещения. Расположенные близ двери печи создавали тепловой барьер, и жилище лучше сохраняло тепло[14].

Однако курные печи остаются и присутствуют в массовом обиходе примерно до XVI – начала XVII века. Так, в «Домострое» находим советы по должному содержанию печи: «А печи всегды посматривают внутри и на печи и по сторонам, и щели замазывают глиною, а под новым кирпичом поплатят, где выломалося, а на печи всегда было бы сметено, ино николи притчи от огня не страх и у всякой бы печи над челом был искреник глинян или железен и хоти низок потолок ино не страх от огня» (гл. 61). То есть, нет никакой трубы, а над челом (устьем) печи – приспособление, чтобы искры не разлетались вместе с дымом.

Об этом говорят и многочисленные свидетельства зарубежных путешественников, посетивших наши края в те годы.

Вот, к примеру, *Рафаэль Барберини* (1565 г.): «Дома в этом городе, как и в прочих городах и селениях, небольшие и дурно расположены, без всякого удобства и надлежащего устройства. Во-первых, большая изба, где едят, работают, одним словом, делают все; в ней находится печь, нагревающая избу; и на этой печи обыкновенно ложится спать все семейство; между тем не придет им в голову хотя б провести дымовую трубу; а то дают распространяться дыму по избе, выпуская его только чрез двери и окна, так что немалое наказание там оставаться»[15].

Иоганн Брамбах в своем «Отчете о поездке Ганзейского посольства из Любека в Москву и Новгород» в 1603 году писал: «…в жилой горнице устраивается большая печь, служащая для трех целей: чтобы нагревать жилье, печь хлеб и варить кушанье и, наконец, располагаться на ней с женой и детьми, на ночлег. Рядом с печью, немного повыше, устроены полати из досок, поддерживаемых шестами, куда они перебираются иногда с печи; но постелей у них не полагается, а спят прямо в одежде или закутавшись в разные лохмотья. В их избах совершенно темно, так как есть всего два-три отверстия, которые служат для выхода дыма, заменяют и окна»[16].

Bread-making —
Miniature from the Calendar of a Book
of Hours —Manuscript of the Sixteenth Century.

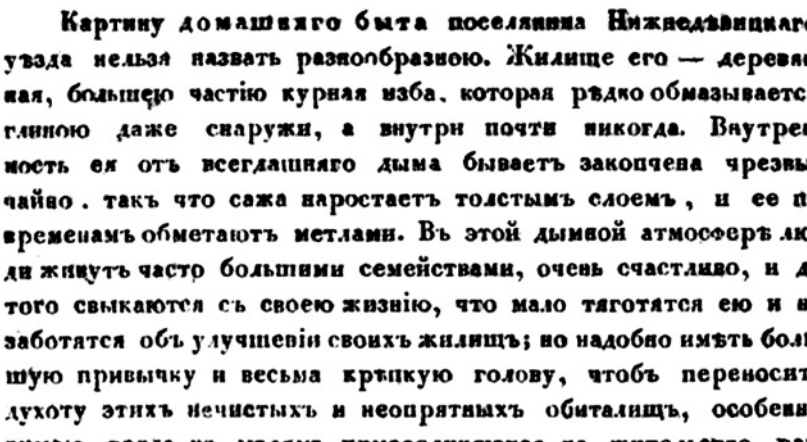
Паоло Кампани (конец XVI века): «Дома – деревянные, даже богатые палаты не отличаются изяществом отделки. Голые стены черны от дыма и сажи: ведь у московитов и литовцев печи, в отличие от наших, не имеют труб, через которые огонь и дым безопасно удаляются через крышу, у них он выходит через раскрытые окна и двери. Поэтому, когда затапливают печь, в помещении набирается столько дыма (а они топят сырыми или влажными дровами), что там никаким образом невозможно находиться»[17].

Иностранцам можно верить или не верить. Только очень уж много имеется подобных свидетельств…

Однако есть немало отзывов и о том, насколько полезными и удобными для жизни были эти «курные» избы. Изрядная часть современной квазиисторической литературы просто переполнена такими мыслями: мол, когда дым шел в избу, он и воздух обеззараживал, и ветчину коптил под потолком, и одежду сушил… И дым там уходил сразу вверх, не оставляя копоти на стенах (несмотря на многочисленные свидетельства современников). Судя по этим, несомненно, очень патриотическим текстам, жизнь в курной избе была курортом по

сравнению с жизнью «немытой» Европы, страдающей от всех возможных болезней из-за отсутствия русской печки.

Но это в книжках. А в действительности все было гораздо проще и правдивее. Вот перед вами описание курной избы XIX века[18] (которая в данном случае, похоже, мало изменилась с века XV):



Картину домашняго быта поселянина Нижнедевицкаго уезда нельзя назвать разнообразною. Жилище его — деревянная, большею частію курная изба, которая рѣдко обмазывается глиною даже снаружи, а внутри почти никогда. Внутренность ея отъ всегдашняго дыма бываетъ закопчена чрезвычайно, такъ что сажа наростаетъ толстымъ слоемъ, и ее по временамъ обметаютъ метлами. Въ этой дымной атмосферѣ люди живутъ часто большими семействами, очень счастливо, и до того свыкаются съ своею жизнію, что мало тяготятся ею и не заботятся объ улучшеніи своихъ жилищъ; но надобно имѣть большую привычку и весьма крѣпкую голову, чтобъ переносить духоту этихъ нечистыхъ и неопрятныхъ обиталищъ, особенно зимою, когда къ людямъ присоединяются на жительство разныя домашнія животныя, въ предохраненіе отъ холода.

Резонным было бы спросить: а как же тогда готовились все те многочисленные царские, да и просто изысканные угощения, которые упоминаются в книгах тех же иностранцев, посетивших Московию? И вот здесь есть определенная тонкость – хорошая печь, пригодная для кулинарии, была весьма дорогим и явно не всем доступным удовольствием. И стояла она чаще всего в специальной поварне, вынесенной за пределы жилого помещения (что само по себе уже являлось признаком достатка).

«…чтоб в летние дни в городе никакие люди изб и мылен не топили и поздно с огни не сидели, а есть бы варили и хлебы пекли в поварнях в печах, а *у которых поварен нет, и тем велеть есть варить и хлебы печь за городом* и в огородех в печах, чтоб не близко города».[19] Этот текст из «Разрядной книги» 1616 года ясно показывает, что «поварни с печами» в то время – достояние избранных горожан.

Примерно о том же говорит и Павел Алеппский, посетивший Москву в первой половине XVII века: «В это лето они запечатали… печи, кои открывают только по четвергам, чтобы жители могли испечь в них хлебы. Всякого, у кого заметят дым, выходящий из дома, тащат, бьют, заключают в тюрьму и берут с него большой штраф. Вся эта строгость существует ради (предупреждения) пожаров, и эта мера весьма стеснительна.

Когда *варят кушанье на открытом дворе*, то боятся, чтобы ветер не разнес огонь, и не загорелись окружающие дома, ибо все дома в этой стране, как мы сказали, деревянные»[20].

А теперь давайте задумаемся: возможно ли (а главное – целесообразно ли) сооружение большой и дорогой печи «во дворе»? Там, где в зимнюю стужу (кто ж ее зимой на улице топить станет?), летний зной, осенний дождь она будет трескаться и разрушаться? Нетрудно предположить, что в большинстве случаев речь шла о достаточно примитивном сооружении – все тех же печах из необожженной глины, в лучшем случае с кирпичным *подом*.

XVII–XVIII века

О внутренней планировке жилых помещений XVII в. сведений сохранилось не так уж много. Известно, например, что как раньше, так и позже они характеризовались, в основном, типом печи. Изба, или горница называлась черной либо белой в зависимости от того, стояла ли в ней курная беструбная печь или уже печь с трубой (такие начали появляться в это время). В городах белых изб и горниц насчитывалось довольно много, в деревнях же их почти не было. Именно печь с трубой тогда и стала признаком зажиточности горожанина. Печная труба имела, должно быть, вьюшку, которую можно было закрыть. Керамическая труба, закопченная изнутри, с фланцем-обоймой для печной вьюшки найдена при раскопках в Москве в Гончарной слободе, где, видимо, в XVII в. было налажено довольно широкое производство таких труб. Печь могла быть глинобитной или кирпичной, но ее основание (*под*) всегда делался кирпичным…

Время шло, происходила эволюция очага. Так, по мнению историков, уже к XVII веку «черные» печи в богатых домах встречались редко, большею частью – в подклетах и «людских» избах[21]. «Варистые» русские печи для приготовления пищи и выпечки хлеба по-прежнему располагались вне дома, в специальных поварнях и хлебных избах. Внутренние же помещения отапливались «грубами»[22] – печами с дымоходами, иногда имевшими и лежанки. Печи в парадных комнатах облицовывали рельефными изразцами: в конце XVI – начале XVII в. – терракотовыми (красными), позднее – поливными муравленными (зелеными) или ценинными (многоцветными). О жаркой топке печей в Московии, которая «иностранцу сначала, наверное, не понравится», писал и английский дипломат Джильс Флетчер[23], посетивший Русь в 1588 году.

Можно ли назвать трубу для печи исключительно русским открытием? Вряд ли. Есть немало свидетельств того, что печи с трубами появляются чаще в столицах, приграничных районах, а то и вовсе в домах иностранцев, проживающих в русских городах. Вот, к примеру, любопытный документ – «Роспись новых построек на шведском гостином дворе во Пскове», относящаяся к 1663 году[24]:

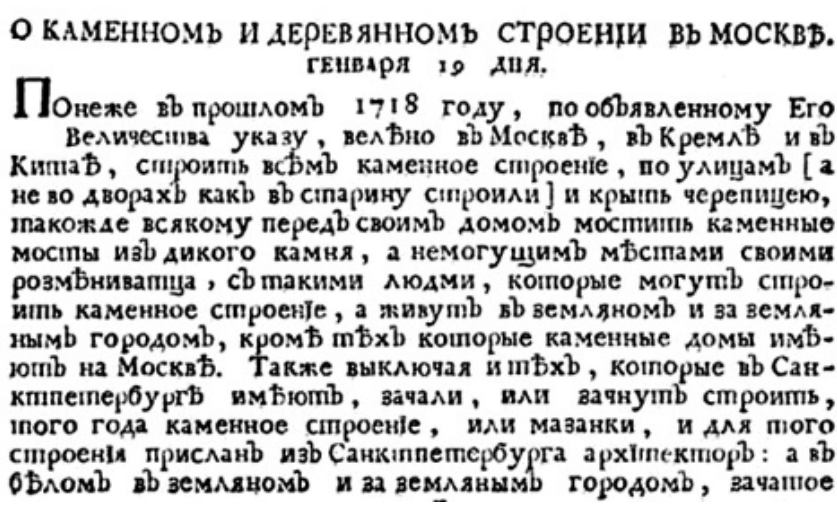
«Лета 1171 году марта в 11 день по государеву цареву и великого князя Алексея Михайловича, всеа Великия и Малыя и Белыя Росии самодержца, указу и по приказу окольничев[о] и воеводы князя Федора Федоровича Долгорукого с товарыщи голова стрелецкой Григорей Вельяшев, пришед на гостин

немецкой свейской двор, досматривал, что в прошлом во 170 году на том немецком дворе построено вновь всяких хором и заборов. И тому роспись.

…На дворе таможенная изба новая, мерою государевы меры 3 сажен в длину и поперег, в вышину восминатцать рядов. Внутри в ызбе *печь белая каменная, свод и труба кирпичная*; лавки безприличисты, тесаные; 2 окна красные з затворки на петлях…»

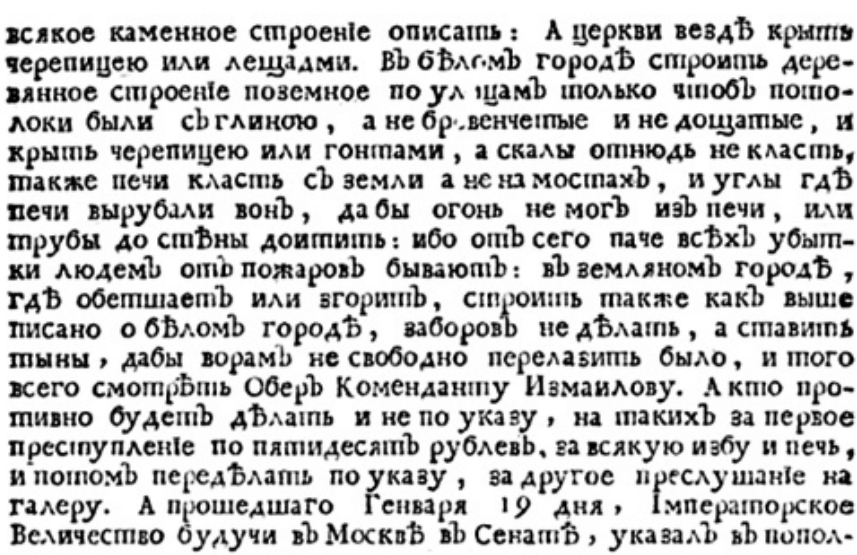
Как видите, типичная русская печь (как мы ее понимаем сегодня), но – на шведском дворе (и построенная, видимо, по заказу шведов). Так что, возможно, это общее историческое наследие северо-восточной Европы (в том числе и Руси), приоритет в изобретении которого вряд ли очевиден.

А затем пришла эпоха Петра I. В 1718 году вышел указ, запрещающий строительство в Санкт-Петербурге домов с курными печами. А через четыре года действие этих требований распространилось и на строительство курных печей в Москве.



О КАМЕННОМЪ И ДЕРЕВЯННОМЪ СТРОЕНІИ ВЪ МОСКВѢ.
ГЕНВАРЯ 19 ДНЯ.

Понеже въ прошломъ 1718 году, по объявленному Его Величества указу, велѣно въ Москвѣ, въ Кремлѣ и въ Китаѣ, строить всѣмъ каменное строеніе, по улицамъ [а не во дворахъ какъ въ старину строили] и крыть черепицею, такожде всякому передъ своимъ домомъ мостить каменные мосты изъ дикого камня, а немогущимъ мѣстами своими розмѣнивацца, съ такими людми, которые могутъ строить каменное строеніе, а живутъ въ земляномъ и за земляным городомъ, кромѣ тѣхъ которые каменные домы имѣютъ на Москвѣ. Также выключая и тѣхъ, которые въ Санктпетербургѣ имѣютъ, зачали, или зачнутъ строить, того года каменное строеніе, или мазанки, и для того строенія присланъ изъ Санктпетербурга архітекторъ: а въ бѣломъ въ земляномъ и за земляным городомъ, зачатое



всякое каменное строенiе описать: А церкви вездѣ крыть черепицею или лещадми. Въ бѣломъ городѣ строить деревянное строенiе поземное по улицамъ только чтобъ потолоки были съ глиною, а не бревенчетые и не дощатые, и крыть черепицею или гонтами, а скалы отнюдь не класть, также печи класть съ земли а не на мостахъ, и углы гдѣ печи вырубали вонъ, да бы огонь не могъ изъ печи, или трубы до стѣны доитить: ибо отъ сего паче всѣхъ убытки людемъ отъ пожаровъ бываютъ: въ земляномъ городѣ, гдѣ обетшаетъ или згоритъ, строить также какъ выше писано о бѣломъ городѣ, заборовъ не дѣлать, а ставить тыны, дабы ворамъ не свободно перелазить было, и того всего смотрѣть Оберъ Коменданту Измаилову. А кто противно будетъ дѣлать и не по указу, на такихъ за первое преступленiе по пятидесятъ рублевъ, за всякую избу и печь, и потомъ передѣлать по указу, за другое преслушанiе на галеру. А прошедшаго Генваря 19 дня, Iмператорское Величество будучи въ Москвѣ въ Сенатѣ, указалъ въ попол-

Понятно, что эти документы лишь фиксируют наметившуюся тенденцию в сооружении печных труб и стараются придать ей упорядоченный, ускоренный характер. Впрочем, к тому времени ситуация с печами улучшается не только в столице. Как пишет Вебер[25] в своих записках «Преображенная Россия» (относятся к 1714–1719 годам), «страна от Петербурга до Твери кажется плодороднее, чем от Твери до Москвы. Деревень встречается мало, и расположены они не в лесах или кустарниках, а на открытых, ровных полях, и крестьянские избы сложены из голых бревен, без извести, окон и железа. Печи в этих избах преогромные и занимают четвертую часть всего жилого помещения. Когда печь вытопят и закроют, вся семья забирается к вечеру на неё, укладывается там плотно друг к другу и прожаривается вдоволь»[26]. Однако в районах, далеких от столиц и торговых путей, курные избы сохраняются еще долго – чуть ли не до начала XX века.

Крестьянский быт XIX века. Мытье в печке. Гравюра А.И.Зубчанинова по рис. П.Е.Коверзнева. 1880-е гг.

Собственно, с того времени – первой половины XVIII века – русские печи и приобретают по большей части тот самый вид, который известен нам по иллюстрациям к сказкам и былинам. И постепенно становятся очень полезным, во многом уникальным приспособлением, которое с интересом воспринимали и в Европе. Так, в частности, известно, что в XIX веке немало российских мастеров приглашалось в европейские страны для сооружения таких печей. А апофеозом этой эволюции стала книга «Теоретические основы печного искусства», выпущенная в 1867 году архитекторами Н.А.Львовым и И.И.Свиязевым и обобщившая весь предыдущий опыт сооружения русских печей.

Мы же, в свою очередь, основываясь на этом материале, сделаем некоторые выводы:

1. Та самая конструкция, которая позволяет говорить об индивидуальности и уникальности русской печи, появилась, по-видимому, лишь к XV–XVI векам.

До того существовавшие на Руси печи были достаточно примитивными сооружениями и ничем особенно не отличались от аналогичных отопительных и поваренных приспособлений, имевшихся у соседних народов. Как вы думаете, насколько быстро остывала после протопки глиняная овальная печь размером метр на метр? Полагаем, что уже через два-три часа после выгорания дров температура в ней опускалась до

комнатной. «А как же многочасовое томление блюд?» – спросите вы. Да никак! То есть, нагреть помещение до приемлемой температуры она, конечно, могла. А вот служить для реализации *сложных* кулинарных целей – вряд ли.

2. Русская печь никогда не была у наших предков единственным кулинарным приспособлением. Изучение блюд Древней Руси показывает, что, наряду с «печными» технологиями приготовления, активно использовались и другие поварские приемы.

Давайте просто перечислим некоторые хорошо известные блюда, к примеру, из «Росписи царским кушаньям», датируемой 1610–1613 годами:

«Лебеди во взваре» – жареные на вертеле с последующим добавлением соуса-взвара.

«Ути и зайцы верченные» — то есть жареные на вертеле. *«Пряженые»* пироги и пирожки. «Пряжить» означает «жарить в жире» (сегодня сказали бы – «во фритюре»).

Это явно можно было делать не в печи, а на огне, плите.

Рыба копченая – здесь комментарии излишни. Да, можно коптить над печной трубой, но труб-то у печей до Петра I почти и не было.

«Тельное» – размолотая в ступке до состояния фарша рыба, набитая в специальные формы (в виде зайцев, уток, поросят). Эти формы опускались в кипящее масло, в котором и жарилось тельное.

А вот список из «Домостроя»: *требуха свиная жареная, грудинка баранья на вертеле с шафраном, вырезка говяжья на вертеле, большие пироги кислые, жареные в масле с сыром*… Здесь же – разнообразные *щуки, стерлядь, сельдь на пару* (вот как готовить рыбу на пару в печи, когда требуется нагревание снизу, а не равномерное с боков?).

Как видим, повара на Руси испокон веков использовали разнообразные приемы тепловой обработки: варку, припускание, варку паром, жарку на сковороде, на вертеле («верченные» зайцы, рыба, куры), в жире («пряжение»). Упоминаются в литературных памятниках того времени и такие сложные блюда, как рыба, «пряженая в тесте» (то есть, рыба в тесте, жаренная во фритюре). Рыбу также фаршировали. Еще в той же «Росписи…» встречаются «оладьи из тельного». А эти дотошные перечисления масел в «Домострое» (1550-е годы): орехового, конопляного, макового – они тоже для жарки в печи?

Вот почему можно с полным основанием говорить о том, что русская печь никогда не была у нас единственным и уникальным

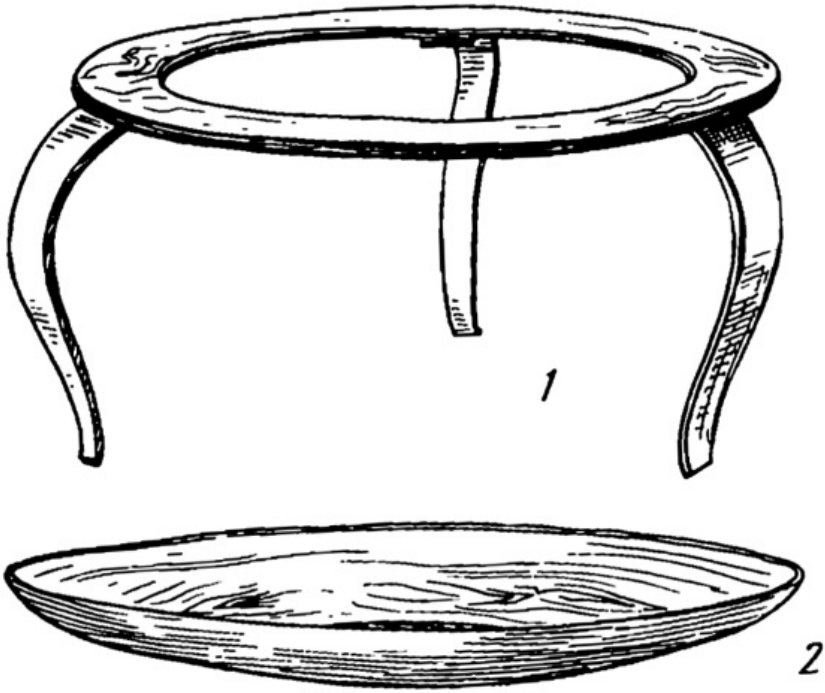
поварским «инструментом». А русская кухня никогда не замыкалась на использовании печи в любое время года, для любых блюд и продуктов.

3. О том, что печь была далеко не единственным и, возможно, не главным «кулинарным» приспособлением на Руси, говорит и перечень найденных или упоминаемых в источниках предметов поварской утвари.

Конечно, нам обязательно возразят: мол, все в печи можно было сделать, это вообще универсальный и уникальный инструмент! Но поверите ли вы сами, что поперек печи вставляли десятки вертелов, а в горнило ежеминутно совался повар, чтобы опускать пирожки в котел с кипящим маслом? Притом что все указанные кулинарные операции проделывались с гораздо меньшими усилиями и без печки? В жизни же поступали просто, как удобнее и легче, не задумываясь, насколько это патриотично и самобытно.

Вот, скажем, перечисление поварской утвари в «Домострое» (гл. 51): «…чтобы все было в порядке: и котлы, и сковороды… и таганы, и решетки…». Это ведь явно не для печки инструментарий.

Известный исследователь русской кухни Н.И. Ковалев справедливо замечает: «Жарить на вертеле сотни порций на шестках печи очень трудно, для этого требуются специальные мангалы. Жарить во фритюре (пряжить в большом количестве раскаленного жира) в русской печи неудобно – необходимы открытые очаги с подвесными котлами или таганки».



Предметы очага. Новгород. XII в. 1 – таганок, 2 – сковорода

Большой медный котел – это вообще один из самых распространенных предметов кухонной утвари на Руси. Изготовление котлов превратилось даже в отдельную профессию (еще в Новгородской летописи 1216 года упомянут Антон-котельник)[27]. Начиная с X века, в обиходе активно используются железные сковороды. Упоминания о них в древних текстах немногочисленные, но, тем не менее, этот тип посуды был хорошо известен в быту[28]. Сковороды ставили тогда непосредственно на угли, поэтому они быстро изнашивались – железо просто прогорало. Самая ранняя из них, датируемая VIII–IX вв[29], найдена в раскопках в Лужском районе Ленинградской области. А уж в дальнейшем они – непременный атрибут кухонного быта россиян.

Ипатьевский клад. Найден в 1969 году при раскопках в Ипатьевском переулке г. Москвы. Состоит из снаряжения и утвари состоятельного горожанина XVI–XVII вв. Слева – сковорода, являвшаяся тогда обычным предметом обихода. Из экспозиции Музея археологии Москвы. Фото автора

Приведем фрагменты из описи помещений Кремлевского дворца (1722–1767 гг.), созданной историком Иваном Забелиным: “Под Успенской церковью… кухарны палаты длиною 3 сажени, поперек 2 сажени… в ней печь кирпичная, а очаг надлежит починить… Подле мастерских палат – палата поваренная… пол 3 сажени, поперек 2 сажени безчетверти, в ней очаг доведется вновь сделать, в том очаге в деле решетка железная с зубцами, а другой нет… Подле тех переходов 3 поваренные палаты…Две печи кирпичные да очаг… В одной палате очаг, при оном очаге 4 связи железные и подстава связанная железная”[30].

Достоверно известно, что дворцы русской знати оборудовались поварнями с открытыми очагами, вертелами, подвесными котлами. Были они и в поварнях XVI–XVII вв. Так, в розыскном деле о Ф. Шакловитом и его сообщниках упоминается “вертел, что гусей и утят жарит” (1689 г.).

Для жарки издавна на Руси применяли вполне «европейские» железные и медные сковороды; для жарки в большом количестве жира и для запекания – металлические противни. Так, в «Описи скатерной и судовой (посудней) палат" по переписной книге за № 14 от 7166 (1657) г. числится: «В скатерной сковородок медных белых… двадцать сковородок большие руки (ручки. – *Примеч. авт.*) с трубками да десять сковородок средние статьи с трубками».

4. Действительно уникальным и присущим именно России сооружением печь становится примерно с XVI–XVII веков. С этого момента и следует исчислять время ее существования в русской кухне.

Однако уже с начала XIX века русская печь постепенно теряет значение универсального кулинарного приспособления. Даже сохраняя исконный вид, она обзаводится плитой и конфорками, которые практически сводят на нет ее «печные» свойства.

Русская кухня XIX века выходит далеко за пределы искусства приготовления блюд в печи. Вы видели рецепты для печи у Левшина (1795 г.), у Авдеевой, у Степанова, у Радецкого? Ну, с десяток на всех найдете. А ведь это – цвет русской кулинарии тех лет, то, что собственно и называлось великой русской кухней XIX века! То, чем справедливо гордилась страна. То, что завоевывало известность даже в избалованной кулинарными изысками Европе.

Однако это не означает, что в XIX веке русская печь утратила свою роль и широко не использовалась. Конечно, нет! Она сохранялась в массовом крестьянском быту практически до пятидесятых годов XX века. Просто не надо путать деревенскую кухню последних 150 лет и общенациональную русскую (а потом и советскую) кулинарию! Первая была, несомненно, частью общерусской кухни, но уже с конца XVIII в. явно не определяла ее существо и тенденции развития.

Читатель вправе спросить: «Вы что же, пытаетесь развенчать нашу печь, истинно русское и уникальное изобретение, основу всей русской кухни?» И да, и нет. Просто жизнь была несколько сложнее, чем описывается в устоявшихся и привычных со школы схемах. И в этой жизни русская печка являлась обычным приспособлением, очень полезным в быту и в кулинарии. Только на протяжении многих веков она ничем особенным не отличалась от зарубежных аналогов, и круг ее кулинарных возможностей был значительно у´же, чем приписываемый ей сегодня. Эти «фантазии» сродни современным изображениям былинных богатырей X–XII веков, возлежащих на русской печи, которой, как мы выяснили выше, тогда просто не существовало.

Впрочем, и кулинарный «золотой век» русской печи также был недолог. Лишь на протяжении трех столетий достигнутое к тому времени совершенство ее конструкции позволяло максимально использовать печь в гастрономической практике, которая в дальнейшем естественным образом вытеснила ее на «обочину». Однако русская печь навсегда осталась уникальным историческим свидетельством смекалки и изобретательности русского народа, незаменимым в крестьянском быту приспособлением. Правда, периодически вызывающим некие «фантомные боли» в связи с утраченной национальной традицией и потерянной русской кухней.

«Поелику много охотников до верхней корки хлеба…»

Русский хлеб – не просто продукт питания. Пожалуй, нигде в мире нет такого сакрального отношения к хлебу, как в России. Это трудно объяснить. Первое, что приходит в голову – уважение к нему, как продукту, спасавшему в самый лютый голод, в тяжелые времена. Правда, эти тяжелые времена бывали практически у всех народов, описаниями голода и мора полны европейские хроники раннего Средневековья – и что? Хлеб там никто не превозносит, не обожествляет… Вспомним также, что одним из первых в случае бескормицы пропадает именно он. Кое-как спасаются еще травой, кореньями, которые в принципе и могли бы рассматриваться в качестве «палочки-выручалочки». Ан нет, у нас главный продукт – хлеб.

Тут, как часто бывает в истории, произошла определенная подмена понятий. Дело в том, что хлеб, жито[31] (в древнеславянской лексике) – это блюдо, приготовляемое из самых разных ингредиентов. Понятно, что все они зерновые – рожь, пшеница, овес, полба, ячмень и так далее. Наверное, эти злаки и являлись продуктами-спасителями в любой ситуации, и, прежде всего, в повседневном питании. Не в голод и холод, а каждый божий день злаки, зерновые и крупяные блюда спасали крестьянина. Именно они и составляли основу рациона, где мясо было лишь украшением стола, редким гостем на крестьянской пирушке. Овощи и корнеплоды с огорода – тоже «та еще» помощь, не сравнить их по калорийности с кашами и печеным тестом. Здесь и обнаруживается отличие, скажем, от европейцев, в рационе которых незерновых культур было гораздо больше в силу хотя бы мягкого климата. Не говоря уже о развитом в Европе мясном и молочном животноводстве (даже в ранние Средние века, когда большинство русских поселений располагались среди непролазных лесов по берегам рек).

Вот почему хлебный стол на Руси – всегда первый, главный. Оттого и названий хлеба и изделий из него у нас – великое множество даже в «общеупотребительной» кухне. А если заглянуть в локальные, региональные названия – их и вовсе не счесть! И все-таки попробуем разобраться, с чего это все началось, откуда в России появились «хлебные» слова, и как вообще развивалась «хлебная тема» в нашей стране.

А тема эта настолько заезжена еще официальной советской пропагандой, что даже В. Похлебкин не смог остаться в стороне

от ссылок на полезный, народный (и разве что не партийный) характер питания наших соотечественников в древности. В действительности с хлебом у нас все было весьма неоднозначно. Начнем с того, чем мы отличаемся от Запада: кислый дрожжевой хлеб, созревающий пару дней, являлся «визитной карточкой» русской кухни до конца XVIII века.

С принятием в 988 г. христианства на Руси дрожжевому хлебу стали придавать большее, чем раньше, значение, что было обусловлено богослужебной практикой, принятой на православном Востоке. Из Ви зантии в русское православие перешел обычай использовать квасной, или кислый, хлеб для совершения таинства Евхаристии.

Кстати, это не просто некий незначительный факт из церковной жизни. «Хлебная» проблема являлась одной из самых горячих, порождала ожесточенные споры в религиозной среде той эпохи. Она даже послужила неким формальным поводом к расколу римской и византийской (католической и православной) церкви, который давно уже вызревал и совершился в ходе Вселенского собора 1054 года. Среди прочих догматических разногласий вопрос о хлебе встал тогда в полный рост. Дело в том, что греческая христианская церковь традиционно использовала для причастия хлеб кислый, квасной. Для этого были свои причины – ведь даже в библейских источниках[32] он назывался «*artos*», что означало пшеничный хлеб, поднявшийся на закваске. В отличие от них, латиняне отстаивали необходимость применения в обряде пресного хлеба, или, как это называлось в русской религиозной традиции, «опресноков», обосновывая это тем, что воплощение Христа было свободно от повреждения первородным грехом, то есть, от закваски порока и греховности. Основывалось такое сравнение греха с закваской на цитате из апостола Матфея: «Берегитесь закваски фарисейской и саддукейской».

Понятно, что такие аргументы, скорее, были плодом изощренного ума, чем диктовались заботой о душе человеческой. Но одна скрытая предпосылка оставалась неизменной: использование квасного хлеба в Евхаристии являлось гарантией истинного православия. Христианство на Руси, впитавшее византийскую традицию, с самого начала придерживалось именно этой «хлебной» традиции. Что, в общем, объяснимо – кислый хлеб и составлял основу питания наших предков.

Продажа хлеба и меда в Новгороде. Древнерусская миниатюра

Действительно, многие рецепты выпечки хлеба были заимствованы мирской об щерусской кухней из монастырей, где монахи в качестве дрожжей ис пользовали квас. Об этом говорится в житии преподобного Феодо сия (1031–1091), игумена Печерского монастыря, который не раз сам молол жито для хлеба, вместе с пекарями месил тесто и выпекал ржаной хлеб. В начале XII века другой насельник той же обители, преподобный Прохор, первым стал печь хлеб из лебеды, а когда случил ся на Руси голод, кормил им нуждающихся. Пшеничный хлеб упоми нается в произведении XIII века – «Слове», или «Молении Даниила Заточника»: «…пшеница бо, много мучима, чист хлеб

являет». Извест но также, что преподобный Сергий Радонежский, будучи игуменом Троицкого монастыря (в последующем – Свято-Троицкой и Троице-Сергиевой лавры) в XIV веке, размалывал зерна на ручных жерновах и выпекал хлеб[33].

Археологические данные показывают, что в X–XIII вв. рожь среди зерновых доминировала. В XIII–XV вв. объем выращиваемой ржи по-прежнему превышал общий объем яровых культур.

Хлеб из ржаной муки выпекали в каменных и глинобитных печах, причем по материалам раскопок видно, что в XII–XIII вв. далеко не все они находились в домах. Хлебные печи зачастую сооружались в специальных помещениях или вообще выносились за пределы деревень. Как мы видели в предыдущей главе, искусство хлебопечения приспосабливало печь под свои нужды и совершенствовало ее. Окончательный вид духовая печь, известная больше как «русская», обрела в последующие столетия[34].

Отсутствие земледелия в одних областях (Соловецкие острова, Мурманск, Поморский берег Белого моря, южный берег Двинской губы, область Печоры и так далее) и недостаточное производство хлеба в других (Пермский край, Новгородско-Псковские земли, отдельные районы степного юга и прочие) способствовали развитию торговли хлебом, который с конца XV века становится товаром. В XVI веке сложился хлебный рынок, в его создании большую роль сыграли Соловецкий, Кирилло-Белозерский и другие монастыри[35].

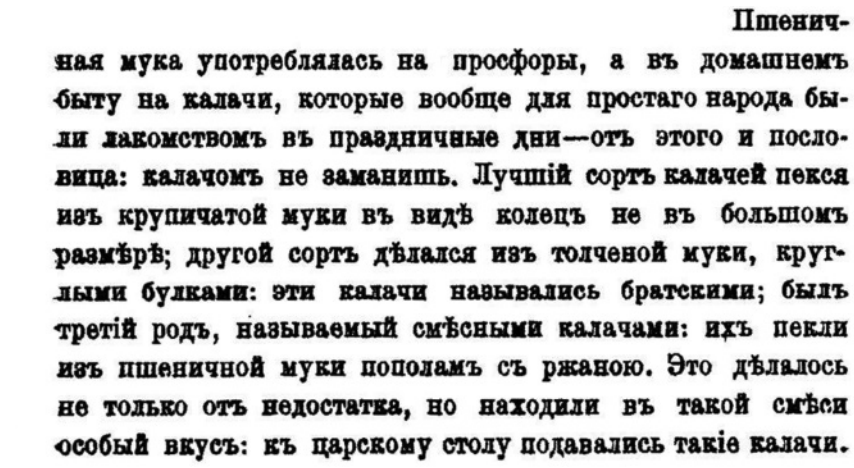
Из свода житейских правил «Домостроя» (XVI в.) узнаем, что хлеба тогда на Руси пекли много, причем делали это в специальном помещении – «хлебне», отделенной от «поварни», где готовили еду. Относились к хлебу бережно: «А в житницах, и в закромах, у ключника бы всякое жито и всякий запас брежно». Кроме того, в «Домострое» рассказано о различных свойствах хлеба, например: «Хлеб ржаной свойством теплее ячменного, и есть его нужно здоровым людям, он им придаст силы; больным же людям следует есть хлеб пшеничный, он лучше и питательней». Далее следует совет остерегаться недопеченного, горячего и слишком мягкого хлеба, дабы не навредить желудку[36].

Впрочем, не стоит заблуждаться. Хлеб того времени вряд ли пришелся бы по вкусу современному человеку. Более того, русский кислый ржаной хлеб очень тяжело воспринимался даже современниками-иностранцами. Известно мнение Павла Алеппского, который в книге «Путешествие антиохийского патриарха Макария (середина XVII века) писал: «Мы видели, как возчики и другие простолюдины завтракали им (хлебом), словно это была превосходнейшая халва. Мы же совершенно не в состоянии есть его, ибо он кисел, как уксус, да и запах имеет тот

же».

От общей картины хлебного дела тех лет мы будем время от времени отвлекаться на частности. А именно – на описание типов хлебобулочных изделий. Часть из них – несомненные русские (оригинальные) национальные пищевые бренды, часть – заимствование, адаптация иностранной кулинарной практики. И первым из нашего списка, конечно, является *калач*.

В XVI–XVII вв. ржаной хлеб на Руси ели все – и бедные, и богатые люди. Это потом уже стало зазорным иметь на дворянском столе кислый ржаной хлеб. Но до Петровских времен отношение к нему было вполне спокойным. Иногда к ржаной муке примешивали ячную (ячменную). Из пшеничной муки в праздничные дни пекли калачи, которые можно было купить в монастырях, на городских и сельских базарах. Калачи лучших сортов, в виде колец небольшого размера, изготовлялись из крупитчатой пшеничной муки самого тонкого помола. Калач из толченой муки назывался *братским*. А калачи из пшеничной муки пополам со ржаной – *смесные* – подавали даже к царскому столу.



Пшенич-
ная мука употреблялась на просфоры, а въ домашнемъ быту на калачи, которые вообще для простаго народа были лакомствомъ въ праздничные дни—отъ этого и пословица: калачомъ не заманишь. Лучшій сортъ калачей пекся изъ крупичатой муки въ видѣ колецъ не въ большомъ размѣрѣ; другой сортъ дѣлался изъ толченой муки, круглыми булками: эти калачи назывались братскими; былъ третій родъ, называемый смѣсными калачами: ихъ пекли изъ пшеничной муки пополамъ съ ржаною. Это дѣлалось не только отъ недостатка, но находили въ такой смѣси особый вкусъ: къ царскому столу подавались такіе калачи.

Вообще, калачом назывался любой белый хлеб в форме замка с дужкой (или, позднее, – просто в виде дужки). Существуют две основные версии происхождения слова. Славянская – от «коло», то есть «круг» (помните, есть еще слова «коловрат», «колобок», да и вообще «колесо»? И тюркская – от «колак», что значит «ухо».

Понятно, что в основе той и другой гипотезы лежит сходство по форме. В. Похлебкин пишет[37], что калачи появились в XIV веке как заимствование татарского пресного белого хлеба – лепешек, которые подверглись русской обработке: в пшеничное тесто добавлялась ржаная закваска. Отсюда уникальность калачного теста и способа его приготовления. Однако

внимательное знакомство с источниками порождает определенные вопросы к этой версии. Так, первые упоминания о калаче на Руси относятся к Мурому еще XIII века и объясняются действительно контактами местных хлебопеков с татарскими. Тот факт, что продукт этот стал здесь определенным брендом, а производство его сохранилось на века, объяснялся торговым значением города в Средние века.

Москве же калач достался, как говорится, «по наследству». Владимиро-Суздальское княжество постепенно теряло свое значение, уступая княжеству Московскому. Начало XIV века ознаменовалось борьбой за титул на великое владимирское княжение между московскими и тверскими князьями. Так, после смерти князя Андрея великокняжеский стол переходит к Михаилу Ярославичу Тверскому. Разгорается борьба между ним и князем Юрием Даниловичем Московским, закончившаяся победой последнего: Михаил был убит в орде в 1319 году. Сын Михаила, Дмитрий, мстя за отца, убивает Юрия в Орде, за что и сам подвергается казни (1326). Ярлык на великое княжение передается ханом тверскому князю Александру Михайловичу (он владел им до 1327 года), после чего переходит к московским князьям, первым среди которых, как известно, стал Иван Данилович Калита (1327–1341).

Так и калач, как один из символов экономического благополучия, переместился в Москву. «В Москве калачи, как огонь, горячи», – говорит пословица. Здесь калач нашел многочисленного потребителя, отсюда стало возможным вывозить его не только в другие города, но и за границу. До сих пор он остается одним из кулинарных столичных сувениров.

Калачи относятся к ситным хлебам, то есть сделанным из тонкой, высокосортной и к тому же очень сухой муки, неоднократно пропущенной сквозь сито. Такая мука замечательно пропекается, тесто из нее хорошо подходит. Кроме того, ему дают вызреть, подойти не один, а два раза, его тщательно, несколько раз, вымешивают. Поэтому калачи выходят пышными, с мягкой корочкой, не успевающей даже подрумяниться, и с тягучим, упругим, приятным мякишем. Мы знаем «ситный» хлеб, а калачи – это, по сути, «суперситники»: мука для них еще суше, более сеянная, а тесто – более выдержанное.

Калачи в средневековой Москве – блюдо праздничное. Оно – часть торжественного стола даже в царских палатах. «А до стола как придет царь к себе от царицы и от царевичей … роздает имянинные калачи». Большие размеры, по свидетельству Григория Котошихина[38], имели именинные калачи: «…а зделаны те калачи бывают долгие, аршина в два и в три,

толщиною в четверть аршина» (аршин равнялся шагу человека, то есть, примерно семидесяти сантиметрам).

Одно из отличий калачного теста – его способность не черстветь длительное время. В XIX веке калачи замораживали в Москве и везли в Париж, где оттаивали в горячих полотенцах и подавали как свежеиспеченные, даже по прошествии месяца-двух.

Исследователь русского быта И.Е. Забелин писал, что в XVI–XVII веках многие царицы, проживавшие в кремлевских палатах, ежедневно присутствовали на службе, где на панихидах освящали кутью из пшеницы со смоквами, медом и сахаром. На Рождество они получали от монастырей в виде благословения перепечи, а на первой неделе Великого поста – освященный хлеб и просфоры. В праздники на царских трапезах совершали чин «возношения хлеба», связанный с почитанием Божией Матери, на именины же царицам подносили пироги.

Февраля въ 21 день, во вторникъ первые недѣли поста.

Хлѣбецъ ситней. **Рѣдка.**

Калачикъ. **Капуста съ хрѣномъ.**

Казначею и братьѣ по укруху хлѣба.

Или вот свидетельство из церковной кухни. Изданная в 1890 году «Расходная книга Патриаршего приказа…» (стр. 82), описывала кушанья, подаваемые патриарху Адриану в период 1698–1699 гг.

Бублики-баранки. Воскресный торг у Сухаревской башни. 1910-е гг.

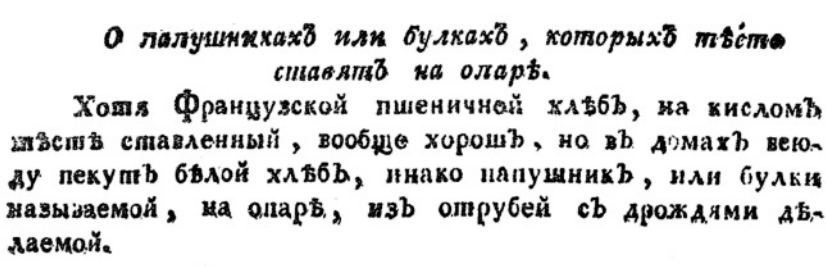
Помимо различных блюд, на стол русских патриархов подавалось много хлеба и пи рогов. Царь, царица, бояре и их ближайшее окружение дарили пироги патриархам на именины. Когда же праздничные обеды устраивали сами патриархи, то они жаловали гостей длинными хлебами.

Сведения о хлебе можно обнаружить в записках многих иностранцев (в частности по слов), посещавших в XV–XVII веках Московию. Посол Венеции И. Барбаро отмечал изобилие хлеба в Москве, ему вторил А. Контарини: «край чрезвычайно богат хлебными злаками». М. Фоскарино удивлялся тому, что русские возделывают не один, а несколько злаков – пшеницу, рожь, два вида проса. Член папской миссии в Московию Дж. П. Компани писал: «Хлеб они обычно приготовляют из двух сортов пшеницы, и он удивительной белизны. Общественных мельниц у них нет, жители как городские, так и сельские мелют зерно дома и дома приготовляют хлеб. Его пекут в тех же печах, которыми обогревают помещения».

Английский путешественник Р. Ченслор, проживавший в Москве в 1553–1554 годах, был поражен тем, что в столицу везли очень много хлеба: «Каждое утро вы можете встретить от 700 до 800 саней, едущих туда с хлебом (зерном)»[39].

Первые иностранные хлебопеки появились в России в начале XVIII века, в эпоху Петра I. В их заведениях (а они тогда уже назывались булочными) работали сам владелец-мастер и наемные подмастерья с учениками. Для принятия на работу нужно было сдать экзамен в городской управе. Эти булочные специализировались в основном на выработке большого количества сортов булочных изделий мелкого развеса.

И здесь уместно вспомнить об еще одном типе нашего хлеба – *булке*. По сути, это универсальное название всякого белого хлеба, первоначально выпекаемого в иностранных пекарнях в Москве и Санкт-Петербурге. Но – внимание! «Булка» – лишь новое название старого продукта. Речь идет о папушнике – сдобном пшеничном хлебе, который известен на Руси испокон веков[40].

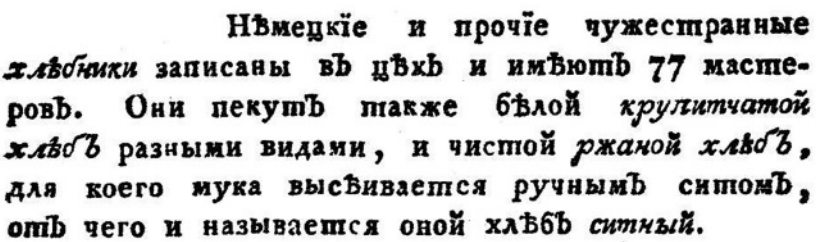


О палушникахъ или булкахъ, которыхъ тѣсто ставятъ на опарѣ.

Хотя Французской пшеничной хлѣбъ, на кисломъ тѣстѣ ставленный, вообще хорошъ, но въ домахъ вездѣ пекутъ бѣлой хлѣбъ, инако палушникъ, или булки называемой, на опарѣ, изъ отрубей съ дрождями дѣлаемой.

Само же название – «булка» – получило распространение в России не с середины XIX века (как пишут об этом некоторые современные кулинарные авторы), а гораздо раньше. Понятно, что «булка» – от французского слова «boule» – «круглый как шар». Первоначально белый хлеб с таким названием выпекали только французские и немецкие пекари.

Кстати, мы говорим: «иностранные булочники, кондитеры оказали значительное влияние…» А задумывались ли вы, сколько их вообще было в наших столицах? Согласно ремесленной записи 1723 года, на 115 пекарей Москвы значилось семь иностранцев[41]. Чуть больше их приехало в Россию во времена Екатерины II из Германии. Изданная в 1794 году книга И. Георги «Описание Санкт-Петербурга…»[42] приводит любопытную статистику:



Нѣмецкіе и прочіе чужестранные *хлѣбники* записаны въ цѣхъ и имѣютъ 77 мастеровъ. Они пекутъ также бѣлой *кругличатой хлѣбъ* разными видами, и чистой *ржаной хлѣбъ*, для коего мука высѣивается ручнымъ ситомъ, отъ чего и называется оной хлѣбъ *ситный*.

Согласитесь, для города с населением в 220 тысяч человек (каковым оно было в 1800 году) – совсем немного. Однако в этот период его жители уже активно потребляют “французские” булки, которые вырабатывались без пивных дрожжей.

Еще один знаменитый представитель русских хлебопродуктов – *баранки* — не упоминался в документах до начала XVIII века. Впервые баранки появились в указе Петра I в 1725 году, и на них была уже установлена «такса», они имели повышенную влажность и небольшой припек. Баранки с ошпаркой перед выпечкой появились у нас уже во второй половине XVIII века и получили широкое распространение в XIX веке.

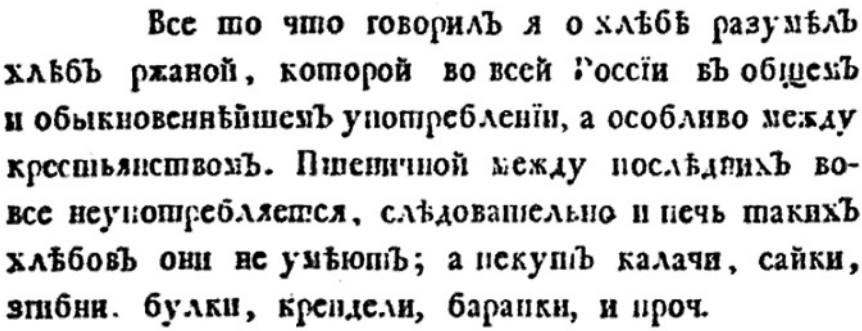
Ржаной хлеб в действующей российской армии. Флоренс Фармборо. 1915 г.

Родина баранок – западные русские губернии, Польша. И на русском столе они массово появляются тогда, когда Россия вплотную осваивает эти места. Хотя традиционно баранки связываются с Валдаем (который считается историческим центром их производства), в действительности, вероятно, все было сложнее, и какого-то конкретного города, где их «изобрели», не существовало. Очевидно, эта народная традиция возникает в тех местах (в Белоруссии, входившей в состав Польши, на Западной Новгородчине) достаточно давно – еще в XVI–XVII веках. И связана она с резким ростом производства зерновых в тот период. Ведь по сути баранка – это хлебные консервы, способные долго храниться. Образовавшийся излишек муки позволял «экспериментировать» с хлебными изделиями. Но постепенно баранка взяла на себя и более изящную роль – лакомства.

О наличии «бараночной» традиции свидетельствуют многие источники. Например, в записке Архиепископа Могилевского 1794 года упоминаются «баранки, как род употребляемого там хлеба». Еще раньше Василий Севергин в своей книге «Записки путешествия по западным провинциям российского государства» пишет: «в Гродно белых хлебов мало, но в замену того пекут изящные ситные хлебы. Также и польские *обарзанки*, похожие на валдайские баранки»[43]. Как видим, даже в конце XVIII века валдайские, польские баранки – устойчивый образ, четко связывающийся с западными регионами России и Польшей. Поэтому версия В. Похлебкина относительно изобретения баранок именно в белорусской Сморгони обусловлена лишь

одним: он где-то прочитал, что в расположенном там поместье Радзивиллов в XVII веке ручным медведям давали баранки. Любопытный факт, но не более чем случайная историческая картинка.

Позднее в русских официальных документах баранки и крендели стояли рядом, так как выражали близкие понятия. Вот, к примеру, одно из первых упоминаний баранок в книгах[44]:


Все то что говорилъ я о хлѣбѣ разумѣлъ хлѣбъ ржаной, которой во всей Россіи въ общемъ и обыкновеннѣйшемъ употребленіи, а особливо между крестьянствомъ. Пшеничной между послѣднимъ вовсе неупотребляется, слѣдовательно и печь такихъ хлѣбовъ они не умѣютъ; а покупъ калачи, сайки, зимбни. булки, крендели, баранки, и проч.

К началу XX века хлебный ассортимент России весьма велик. В 1910–1914 годах основными сортами были: французская булка (65 %), булочная мелочь (1 %), весовой ситный (12 %), московские калачи (10 %), баранки (8 %), сдоба и сухари (2,5 %), мучные кондитерские изделия (0,5 %), парижские, берлинские и другие (2 %). Всего – 300 наименований.

Но, похоже, самая интересная интрига, описанная в нашей кулинарной литературе, связана с *сайками*. Все настолько были поглощены сюжетом Гиляровского[45] о запеченном в сайке таракане, который способствовал появлению саек с изюмом, что так и не поинтересовались: когда же эти сайки у нас появились? Не те филипповские, с изюмом, а самые обычные. Вот, скажем, читаем у В. Похлебкина: «Белый хлеб, пшеничный, фактически не был распространен в России до начала XX века. Его ели изредка и в основном зажиточные слои населения в городах… Местными разновидностями белого хлеба были московские сайки и калачи, смоленские крендели, валдайские баранки и т. п.» Между тем, рецепты саек массово встречаются в кулинарной литературе еще в середине XIX века. Вот, скажем, у Герасима Степанова:

Нарѣзавъ ломтями сайку, накорбуй изъ нихъ родъ гребешковъ и макай въ клеръ (сырые желтки); поставя на блюдо по 4 штуки, засуши ихъ, а крутоны (ломти изъ сайки) обжарь и снизу обрѣжь ровнѣе; потомъ порознь дѣлай слѣдующіе соусы:

А самое раннее литературное упоминание о сайках мы встретили в уже знакомой нам книге – «Словаре кандиторском, приспешничем, дистиллаторском …», изданным Василием Левшиным в 1795–1797 годах:

Булки по величинѣ своей требуютъ къ выпеченію своему четверть часа и больше. Естьли булокъ печь много, можно по вынутіи перваго посаду сажать второй. Обыкновенно во второй разъ сажаютъ маленькія булки и сайки, по тому что для оныхъ печь въ первый разъ бываетъ горяча.

Ему вторит русский историк А.Терещенко (“Быт русского народа», 1848 г.):

Крупчатые и пшеничные хлѣбы, были ничто иное, какъ сайки. Онѣ доселѣ въ славѣ, и лучшія изъ нихъ можно имѣть въ Москвѣ на красной площадѣ, не далеко отъ царского амвона, у пекаря Румянцова, который здѣсь продаетъ ихъ и онѣ слывутъ *румянцовскими сайками*. Нельзя не подивиться: отъ чего умѣющіе печь такъ превосходно свои хлѣбы, дозволяли нѣмцамъ овладѣть булошной частію?—Московскія сайки, какъ равно: вяземскіе пряники, только могутъ печься на своемъ мѣстѣ. Въ другомъ же мѣстѣ, никакое искуство не сдѣлаетъ ихъ вкусными,—этому причиной вода и выдѣлка мѣстной муки. Выборгскіе крендели, какъ не пекутся хорошо пекаремъ Ивановымъ (въ Петербургѣ); но они не могутъ сравниться съ настоящими выборгскими,—по той же причинѣ.—Превосходные валдайскіе баранки, малороссійскіе бублики, калужское тѣсто, смоленскіе крендели, московскіе калачи и прочее, давно у насъ въ употребленіи. Нельзя опредѣлить времени ихъ появленія, но они появляются уже прежде XIII в., исключая калужскаго тѣста.—Дѣла цесарскія въ рук. No 1. л. 120—127; Гербер. Rer. Mosc. Com.

Поэтому мы склонны доверять версии о том, что сайки появились на Руси где-то в конце XVII – начале XVIII века от новгородских купцов, принесших рецепт из Прибалтики: в эстонском языке «sai» – белый хлеб. Просто тогда и Эстляндия являлась заграницей, откуда было любопытно перенимать кулинарные новинки. Вы спросите: что ж, кроме Прибалтики негде было учиться гастрономии? А как же Европа, Франция? Но ведь, примерно в этот период в Россию пришло «чухонское» масло, именно то сливочное масло, которое мы знаем сегодня (до этого в кулинарии использовалось перетопленное коровье, порой прогорклое).

Продавец хлеба. Гравюра XIX в.

Надо ли говорить, что без него ни о какой современной (не сегодняшней, той еще – XVIII века) кулинарии не могло быть и речи. И это, несомненно, имело для русской кухни гораздо большее значение, чем случаем прославившиеся сайки.

Сарацинское пшено и смоленские крупы

Сколько всего перемешалось в названии этой главы – пшено, крупа, каша… Попытаемся запутать вас еще больше. Сарацинское пшено в русской терминологии – это рис. Смоленские крупы – это и особым образом обработанная гречка, и манка. «Что же у этих продуктов общее, кроме того, что все это – крупы?» – спросите вы. А общее все-таки есть, и в нем парадоксальным образом смешались история, география и языкознание.

В качестве отправной точки приведем один рецепт, попавшийся нам в «Альманахе гастрономов» (1852) Игнатия Радецкого:

ПУДИНГЪ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Poudings de semoule à la marmelade.

Приготовить пудингъ изъ смоленскихъ крупъ какъ сказано въ кн. 1, стр. 210, и размѣшавъ окончательно съ бѣлками, разложить на подслоенныя масломъ и обсыпанныя тертымъ хлѣбомъ отъ шарлотныхъ формъ крышки и сложивъ на листъ, поставить въ горячую печку, когда будетъ готово, вынуть изъ печки и подрѣзавъ осторожно, выложить на бумагу, потомъ сложить всѣ вмѣстѣ и обровнявъ какъ слѣдуетъ, сдѣлать пудингъ слѣдующимъ способомъ: положить на блюдо немного мармелада (*), на который положить пластъ пудинга, смазать мармеладомъ, покрыть вторымъ пластомъ и продолжать такъ до предположенной вы-

шины; между тѣмъ приготовить мериньги, какъ сказано въ кн. 1, стр. 286, сложить половину въ конвертъ, а остальною обмазать ровно верхъ и края, потомъ убрать изъ конверта мериньгами сверху и съ боковъ такъ, чтобы въ послѣдствіи можно было наложить въ промежутки желе изъ красной смородины, посыпать сахаромъ и поставить въ умѣренно-горячую печку, когда заколеруется убрать сверху желеемъ и подлить сиропа изъ красной смородины.

(*) Мармеладъ изъ фруктовъ приготовляющій избираетъ по своему усмотрѣнію, см. оглавленіе.

Звучит аппетитно даже сегодня. Но вот вопрос: что, собственно, имел в виду И. Радецкий под термином «смоленские крупы»? Изучение толкового словаря и поиск в

Интернете приводят к разным результатам, но в большинстве случаев говорится о какой-то разновидности гречки, технология приготовления которой уже утрачена.

Вместе с тем, исходя из логики рецепта, понятно, что такое изящное блюдо вряд ли могло быть приготовлено из гречки. Что-то заставляет нас думать, что в данном рецепте под термином «смоленские крупы» автор подразумевал не ее. Давайте посмотрим на французский перевод (размещен под названием рецепта). Поклонник европейской кухни И. Радецкий сам привел иноязычный вариант – «*semoule*». А это, как известно, во многих романских языках означает совершенно определенную вещь – манку, мелко размолотую пшеничную крупу.

То есть в данном случае смоленская крупа – это знакомая нам всем манка (пшеничная крупа крепких сортов не очень мелкого – в современном понимании – помола). Именно как «манная крупа» и переводятся на русский французское «*semoule*» и итальянское «*semolina*».

Вот что пишут об этом Е.Авдеева и Н.Маслов в «Поваренной книге русской опытной хозяйки» (1911 г.): «Так называемая смоленская или манная крупа, из которой приготовляются все роды нежной молочной каши, и между прочим, знаменитая «гурьевская каша». Крупа эта очень мелкая; если она вполне хорошего качества, то должна быть не желтоватого, а белаго цвета и свободна от мучнистых частиц»[46].

Пусть вас не смущают характеристики «мелкая»/«крупная». Это сегодняшняя мука размалывается на частички размером 30–

40 мкм, а раньше и манка размером 400 мкм считалась мелкой, тем более что речь идет о крупе, а не о муке.

Важно также и то, что манка делается из пшеницы после того, как с нее обдирают отруби. Точнее, это лучший по качеству промежуточный продукт помола пшеницы – раздробленные частицы средней части зерна (зародыша). Манка содержит много крахмала, питательных веществ и почти не имеет клетчатки, именно поэтому очень легко усваивается.

Но не все так просто. Как мы уже упоминали, в русской кухне существует и другое понятие смоленской крупы – один из видов гречки. Этих видов всего три: ядрица, продельная и смоленская. С ядрицей все более или менее понятно – цельные зерна характерного темно-коричневого цвета (после первичной обработки на крупорушке и тепловой обработки). Если продолжить ее перемалывать, то можно получить дробленую крупу, сохранившую коричневую оболочку (тот самый продел). А если легко обкатать гречку между жерновами – выйдет смоленская крупа, которая получается, когда с зерна обдирается не только коричневая оболочка, но и вообще весь верхний слой. Остаются сглаженной формы зернышки, уже мало напоминающие исходный продукт. Вот как описывает этот процесс исследователь начала XIX века[47]:

произведенїе здѣсь извѣстное есть крупа, *Смоленскою* называемая; но которая приготовляется не здѣсь, а въ окрестныхъ деревняхъ. Сїя крупа отличается своею бѣлизною, притомъ она весьма мелка, и зерна ее плоскїя. Извѣстно, что дѣлаютъ ее изъ обыкновенной гречихи, которую для сего сперва чисто обмываютъ, а потомъ мелютъ въ ручныхъ жерновахъ съ особыми насѣчками.

То есть смоленскую крупу получали в результате полной очистки гречихи от оболочек и внешней части зерна, а также

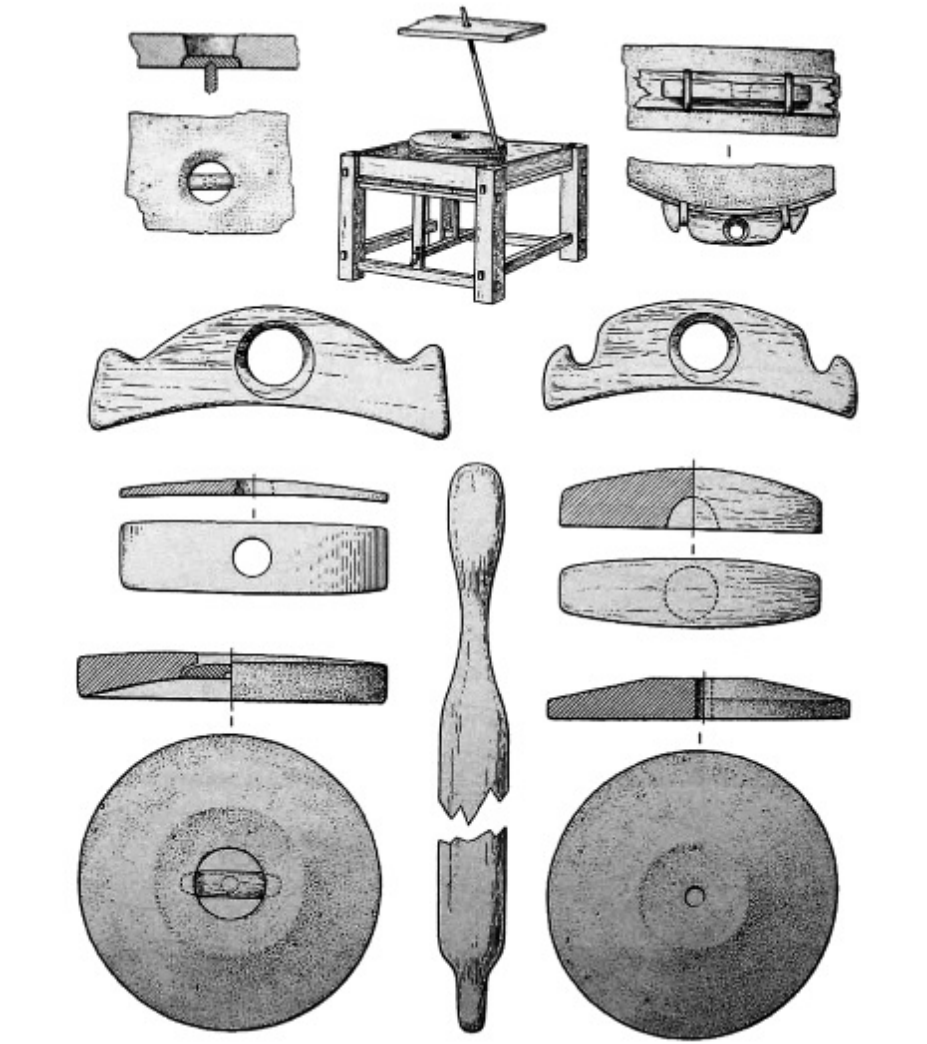
полностью удаляя мучную пыль. Не удивительно, что этот продукт прекрасно усваивается, он хорош для жидких и вязких каш, биточков и запеканок. Завоевал он славу не только в России[48]:

Не столько по обширности производства и по вліянію на общее благосостояніе народа, сколько по своей извѣстности заслуживаетъ упоминовенія выдѣлка такъ-называемой *смоленской крупы*, приготовляемой изъ гречи. Отъ обыкновенной гречневой крупы она отличается тѣмъ, что особенно мелка и нѣжна. По своему достоинству она выше такъ-называемой манной крупы. Помѣщикъ Рачинскій, который посылалъ смоленскую крупу для дѣтей англійской королевы, получилъ отъ нея золотую медаль, при особомъ письмѣ. На лондонской всемірной выставкѣ смоленская крупа заслужила одобреніе знатоковъ; но не была удостоена никакой награды. Крупа эта выдѣлывается издавна на ручныхъ жерновахъ пригородними крестьянами. Очень недавно въ самомъ городѣ Смоленскѣ устроено 4 круподерни; но ручное производство, которымъ занимаются исключительно женщины, остается во всей своей силѣ.

И вот здесь нас ждет один семантический сюрприз. Дело в том, что во французском языке гречка обозначается словом «*sarrasin*». Ничего не напоминает? Правильно – упомянутое в начале главы сарацинское пшено. Слова явно имеют один корень и, видимо, некое общее происхождение. Попробуем применить нормальную человеческую логику и подумаем: в силу каких причин гречка во французском языке могла стать «сарацинской»? И почему на Руси азиатский рис также именовался «сарацинским пшеном»? Что общее у двух этих продуктов? А общее, на самом деле, – в степени их удаленности от страны, в которой они получили эти названия.

На Руси гречиха – самый обычный злак, растущий повсеместно. Посему и название у нее простое и созвучное нормам русского языка. Другое дело рис. Он издавна завозился издалека – из Средней Азии, Туркестана (или, как тогда говорили, Бухарии), отчасти – с Ближнего Востока, из Ирана, Турции. В общем – от мусульман, или сарацинов. И хотя В. Похлебкин указывает на проникновение риса на Русь лишь в XV веке через Венгрию и Украину[49], продукт этот был известен у

нас и гораздо раньше. Невозможно представить себе азиатские, поволжские контакты русских купцов без знакомства с рисом.



Ручная мельница. Реконструкция по археологическим фрагментам. Новгород. XI–XII в.

Вдоль южной границы Руси ходили караваны, доставлявшие товары из Азии в Европу и Северную Африку.

Отряды россов сталкивались с хазарами, тюрками. Так что на самом деле узнать, что такое рис, и включать его хотя бы иногда в свой рацион возможности у наших предков были.

Но тут есть один нюанс. Понятно, что рис приходил на Русь гораздо раньше, может быть, еще и до монгольского завоевания (и в этом смысле, возможно, не имел особого «мусульманского»

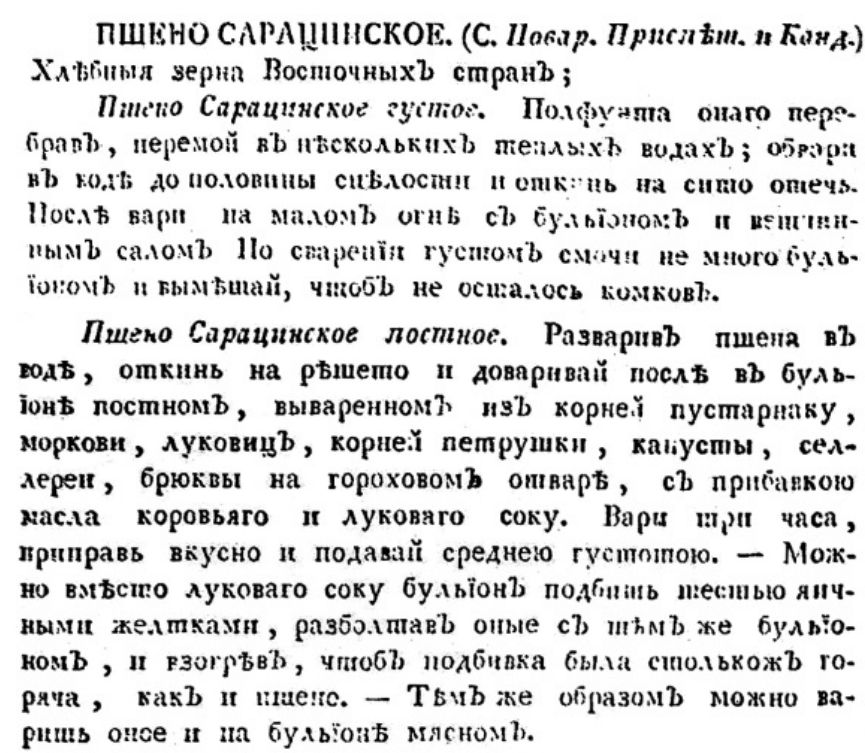
оттенка[50]). Но о тех временах летописи умалчивают. А в документах XV–XVI веков этот термин употребляется широко. Вот отрывок из рукописи начала XVI века из собрания Кирилло-Белозерского монастыря: «Пшено сорочинское, крупы ячныя и гречневы, и овсяны, горох».

В «Росписи царским кушаньям» (1610–1613 гг.) читаем: «На блюдо ухи курячьи шафранные, а в нее куря, 4 золотники шафрану, золотник корицы, полгривенки *пшена сорочинского*…». В качестве альтернативы: «На блюдо пирогов столовых, а в них лопатка муки толченые, чумичь *пшена русского*…»[51].

Или вот еще – век спустя известный русский просветитель Николай Новиков пишет: «Еще ко грубым кушаньям относятся… всякие огородные и полевые плоды, как то: горох, бобы, чечевица, пшено сарацинское»[52].

Откуда же слово «сарацинский» могло прийти к нам? По всей видимости, из Византии, но процесс этот был непрост. Ведь сам термин «сарацины», в общем-то, западноевропейский. Именно так после крестовых походов в Европе стали называть всех арабов. А теперь вспомним, что византийская столица Константинополь в апреле 1204 года была захвачена европейскими рыцарями в ходе четвертого крестового похода. И там даже на некоторое время (чуть больше, чем на пятьдесят лет) установилась так называемая Латинская империя. Может быть, тогда слово «сарацины», обозначающее арабов, турок, и вошло в массовый оборот? И оттуда проникло на Русь, столица которой – Москва – после падения Константинополя под ударами турок в 1453 году приобрела статус «третьего Рима»?

Термин же «сарацинское пшено» как общеупотребительное наименование риса существовал в русском языке практически до середины XIX века.



ПШЕНО САРАЦИНСКОЕ. (С. *Повар. Прислѣт. и Канд.*)

Хлѣбныя зерна Восточныхъ странъ;

Пшено Сарацинское густое. Полфунта онаго перебравъ, перемой въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ; обвари въ водѣ до половины спѣлости и откинь на сито отечь. Послѣ вари на маломъ огнѣ съ бульїономъ и ветчиннымъ саломъ. По свареніи густомъ смочи не много бульїономъ и вымѣшай, чтобъ не осталось комковъ.

Пшено Сарацинское постное. Разваривъ пшена въ водѣ, откинь на рѣшето и доваривай послѣ въ бульїонѣ постномъ, вываренномъ изъ корней пустарнаку, моркови, луковицъ, корней петрушки, капусты, селлереи, брюквы на гороховомъ отварѣ, съ прибавкою масла коровьяго и луковаго соку. Вари три часа, приправь вкусно и подавай среднею густотою. — Можно вмѣсто луковаго соку бульїонъ подбить шестью яичными желтками, разболтавъ оные съ тѣмъ же бульїономъ, и взогрѣвъ, чтобъ подбивка была столькожъ горяча, какъ и пшено. — Тѣмъ же образомъ можно варить оное и на бульїонѣ мясномъ.

Но, кстати, возможно предположить и обратный процесс. Кулинарные термины распространялись не только с запада на восток, и пример гречневой крупы – тому яркое подтверждение.

Давайте разберемся для начала с русским наименованием этого продукта. Связь слов «гречка» и «греческий» очевидна и бросается в глаза. Понятен и путь появления названия в русском языке. Активизировавшиеся еще в VIII веке контакты Византии с россами имели неожиданное продолжение – в 860-х годах славянские отряды под предводительством князей Аскольда и Дира осадили Константинополь, разграбили предместья и ушли с богатой добычей[53]. Собственно, в те годы и возник интерес славян к православию, состоялось крещение князей, логично завершившееся в 988 году принятием православия в качестве государственной религии Киевской Руси. В тот период на Руси возникли православные монастыри, монахи которых по своему происхождению были в основном византийцами, греками. Есть версия, что с родины привезли они на Русь и ту крупу, которую традиционно сеяли и готовили в Малой Азии и которая, благодаря их происхождению, стала у нас называться «гречкой».

Впрочем, как это всегда и бывает, продукты редко распространялись по какому-то одному пути. Та же гречиха попадала к нам и из Сибири, где росла в диком виде. Ее местный

сорт – Fagopyrum tataricum – более морозоустойчив, но одновременно и менее питателен, поэтому используется больше как кормовое растение. Однако обратите внимание на название «татарская», недвусмысленно указывающее на путь проникновения ее на Русь через Поволжье. Неслучайно до сих пор сохранилось и старое деревенское название гречки – «татарка».

Отголоски этого процесса можно найти даже в русских сказках. Есть такой сюжет у Н. Телешова[54]: злые татары похищают дочь воеводы Всеслава по имени Крупеничка. Матери удается спасти девушку из горького плена лишь с помощью старичка-волшебника, превратившего ее в гречишное зернышко. «Взял тогда старичок из рук её гречневое зёрнышко, бросил его на землю несеяную и сказал:

– Крупеничка, красная девица, живи, цвети, молодейся добрым людям на радость! А ты, греча, выцветай, созревай, завивайся – будь ты всем людям на угоду!

Проговорил – и исчез старичок, как будто никогда его здесь и не было. Глядит матушка Варварушка, протирает глаза, будто спросонья, и видит перед собой Крупеничку, красавицу свою ненаглядную, живую и здоровую. А там, где упало малое зёрнышко, от шелухи его зазеленело невиданное доселе растение, и развело оно по всей стране цветистую душистую гречу»[55].

Подобный сюжет неоднократно появляется в русском фольклоре, и можно предположить, что он имел определенные исторические основания. Например, свою версию приводит М.А. Максимович[56]:

«Крупеничка, дочь королевская, была красоты неописанной… Но, увы! Грозная туча настигла землю белую; ворон сизый проманул ясного сокола, и дочь королевская досталась в руки злым безбожным татарам.

…да вдруг ни оттуда, ни отсюда является перед грустной Крупеничкой какой-то добрый; он обращает Крупеничку в гречневое зернышко, приносит ее на Святую Русь, бросает на землю несеянную, и – диво: Крупеничка опять принимает человеческий образ, а шелуха зерна, откинутая с превращением оной, по ветру развеялась у нас и до сей поры разводят добрую цветистую и душистую гречу!»

Каша молочная гречневая.

Приставить въ горшкѣ молока, засыпать гречневыми крупами; когда крупы разварятся и молоко почти выкипитъ, долить сливками, или свѣжею сметаною и поставить въ вольной духъ, чтобъ накипѣла пѣнка.

Каша крутая гречневая, или лшенная на молокѣ.

Приставить въ горшкѣ молока, засыпать гречневыми крупами и разварить густо. Когда каша сядетъ, сверху оной сдѣлается корка; поставить въ печь, чтобъ до красна успѣла. Сію горячую кашу ѣдятъ съ масломъ, а холодную со сливками.

Каша гречневая крутая.

Заварить оную круто на водѣ, и когда сядетъ, поставить въ вольной духъ печной, опрокинувъ горшокъ устьемъ на подъ, чтобъ упрѣла. Горячую оную также ѣдятъ съ коровьимъ масломъ, а холодную съ молокомъ или сливками.

Но все это – про гречку на Руси. А вот в Западную Европу она проникает гораздо позже. Первое упоминание о ней во Франции – лишь в XVI веке, как о «черной сарацинской пшенице», которую начали сеять в Бретани на западе Франции (кстати, и сегодня бретонские гречневые блины – одно из любимых национальных блюд, местный специалитет). Но почему же – «сарацинская»? Понятно, что гречка пришла с востока, однако произошло это гораздо позже крестовых походов в Палестину (к XVI веку эта история уже лет 300 как закончилась, а воспоминания о ней порядком поутихли).

Фредерик Лагиллерми. Молодая бретонка просеивает гречку на берегу моря. 1877 г.

У нас есть одна мысль по этому поводу. Любой незнакомый, непонятный поначалу продукт люди всегда приписывали каким-то отдаленным народам и землям. Так часто случалось в истории. Даже в этой книге мы расскажем, как капуста «кале» получила в Англии название «сибирской», а в Америке – «русской». Но, пожалуй, самой яркой иллюстрацией этого процесса послужит история с обыкновенной индейкой. Да-да, той самой птицей, которая была завезена в Европу соратниками Колумба, испанскими конкистадорами, из Нового света в XVI веке. «Индейка» или «индейская кура» – этот термин можно найти в

русских поварских книгах конца XVIII века. Вот только слово «индейский» в русском языке той эпохи обозначало то, что сегодня значит «индийский» – то есть, произошедший из Индии. А, например, в Англии индейка – «*turkey*», турецкая курица. С чего бы это?

THE EXPERIENCED

English Housekeeper,

For the USE and EASE of

Ladies, Housekeepers, Cooks, &c.

Written purely from PRACTICE,

AND DEDICATED TO THE

Hon. LADY ELIZABETH WARBURTON

Whom the Author lately served as Housekeeper:

Consisting of near Nine hundred Original Receipts, most of which never appeared in Print.

PART I. Lemon Pickle, Browning for all Sorts of made Dishes, Soups, Fish, Plain Meat, Game, Made Dishes both hot and cold, Pyes, Puddings, &c.

PART II. All Kinds of Confectionary, particularly the Gold and Silver Web for covering of Sweetmeats, and a Differ of Spon Sugar with Directions to fet out a Table in the moſt elegant Manner, and in the modern Taſte: Floating Iſlands, Fiſh-Ponds, Tranſparent Pudding, Trifles, Whips, &c.

PART III. Pickling, Potting, and Collaring, Wines, Vinegars, Catchups, Diſtilling, with two moſt valuable Receipts, one for reviving Malt Liquor, the other for curing Acid Wines, and a compleat Liſt of every Thing in Seaſon for every Month in the Year.

THE TENTH EDITION.

WITH AN ENGRAVED HEAD OF THE AUTHOR;

Alſo Two Plans of a GRAND TABLE of Two Covers; and

A curious new invented FIRE STOVE, wherein any common Fuel may be burnt inſtead of Charcoal.

By ELIZABETH RAFFALD.

LONDON:

PRINTED FOR B. BALDWIN NO. 47, IN PATER-NOSTER-ROW.

MDCCLXXXVI.

To ſtew a TURKEY *with* CELERY SAUCE.

TAKE a large turkey, and make a good white forcemeat of veal, and ſtuff the craw of the turkey, ſkewer it as for boiling, then boil it in ſoft water till it is almoſt enough, and then take up your turkey, and put it in a pot with ſome of the water it was boiled in, to keep it hot, put ſeven or eight heads of celery, that are waſhed and cleaned very well, into the water that the turkey was boiled in, till they are tender, then take them up, and put in your turkey with the breaſt down, and ſtew it a quarter of an hour, then take it up, and thicken your ſauce with half a pound of butter and flour to make it pretty thick, and a quarter of a pint of rich cream, then put in your celery; pour the ſauce and celery hot upon the turkey's breaſt, and ſerve it up.——It is a proper diſh for dinner or ſupper.

Обложка книги «Опытная английская домашняя хозяйка». 1786 г. с рецептом индейки (turkey) под соусом из сельдерея

Объяснение просто: незнакомый продукт общественное мнение приписывало тем странам, которые, хоть и были на слуху, однако воспринимались как «*terra incognita*», место с совершенно неизвестными порядками и привычками. Именно таким государством в XVI веке для массовой английской аудитории являлась Турция, расположенная «на краю света» и притом более или менее понятная, упоминаемая иногда в разговорах. В отличие от Америки, которую тогда вообще никто из обывателей не знал.

Таким образом, «турецкая» птица для англичан и «индейская» для русских являлись, в общем-то, одной и той же птицей – возникшей «черт знает где», на краю света, а может быть, и дальше. С неизвестными свойствами, с непонятными возможностями кулинарного использования. В общем, абсолютно незнакомый продукт, который, тем не менее, модно и прогрессивно использовать на кухне.

Не так ли произошло и с термином «*sarrasin*» во Франции по отношению к гречке, и с термином «*сарацинское пшено*» в России по отношению к рису? Ведь все сходится. Оба этих продукта –

незнакомые, чуждые для обоих народов. Их принадлежность к тем или иным нациям и географическим местам явно надумана и вызвана лишь общим недостатком географической культуры, вполне простительным людям, жившим сотни лет назад.

Загадка гурьевской каши

Рассказ о роли круп в русской кухне можно продолжать бесконечно. Даже перечислить наиболее известные русские блюда из гречки, манки, пшена очень трудно, потому что их сотни. Сама основа нашего питания – каши, разнообразные пироги, похлебки – да все связано с этими продуктами.

Однако среди старинного застольного ассортимента есть одно блюдо, без которого меню было бы неполным. Пусть историческим его можно назвать с определенной натяжкой (хотя, собственно, почему? 200 лет – немалый срок), но по яркости и насыщенности вкуса ему, пожалуй, нет равных в его классе.

Граф Д.А.Гурьев. Яков Рошбауэр. 1818 г.

Как вы уже, наверное, догадались, речь идет о гурьевской каше. Авторство этого блюда приписывается министру финансов России графу Дмитрию Александровичу Гурьеву (1758–1825). «Гурьевская каша! Это перл всех возможных каш, это каприз современного Лукулла…»[57], – восторженно писал о ней обозреватель московской кулинарной жизни в середине XIX века. Сам граф оставил о себе противоречивые сведения. Однако в одном современники были уверены – в его кулинарных талантах:

Министромъ финансовъ былъ назначенъ человѣкъ минувшей эпохи, графъ *Алексѣй Ивановичъ Васильевъ*, по сущей необходимости, потому что тогда никто не могъ лучше его занять это мѣсто.

Товарищъ его, *Дмитрій Александровичъ Гурьевъ*, искательный, ловкій, разбогатѣвшій чрезъ дружество съ графомъ Скавронскимъ и втершійся въ аристократію женитьбою съ графинею Салтыковою, былъ довольно образованъ, но преимущественно славился свѣдѣніями и изобрѣтательностью по гастрономической части, такъ что даже, кажется, была каша носившая его имя.

Слова эти, принадлежащие историку середины XIX века[58], интересны еще и в плане датировки изобретения той каши. Речь в статье идет о временах, когда Гурьев занимал пост заместителя («товарища» – как тогда называлась эта должность) министра финансов (графа А.И. Васильева), то есть, о 1802–1807 годах. И, как мы видим, уже тогда поварское изобретение Гурьева было весьма известно. Соответственно можно с уверенностью сказать, что время изобретения этой каши – не начало XIX века (как это принято считать), а девяностые годы XVIII века. В этой связи бытующая повсеместно версия о том, что «придумана она была в честь победы над Наполеоном» и «изобретена была Захаром Кузьминым, крепостным поваром отставного майора Оренбургского драгунского полка Георгия Юрасовского, у которого гостил Гурьев», выглядит не очень убедительно. Не подкрепленная никакими ссылками, версия эта, как часто и бывает, пошла «гулять» в печати и интернете, как достоверный факт.

Эта легенда всегда вызывала у нас сомнения. И, покопавшись в источниках, мы лишь подтвердили свои догадки.

Оказалось, что единственным подтверждением этой истории является заметка князя А.Л.Голицына в журнале «Исторический вестник» за 1900 год под названием «Историческая справка о Гурьевской каше»[59].

ИЗЪ ПРОШЛАГО.

Историческая справка о Гурьевской кашѣ.

НѢСКОЛЬКО лѣтъ тому назадъ, разбирая старыя, подлежащія уничтоженію дѣла Орловскаго губернскаго правленія, я, случайно натолкнулся на купчую крѣпость семьи, купленной въ 1822 году графомъ Гурьевымъ у болховскаго помѣщика П. Д. Юрасовскаго. Разговорившись объ этой купчей съ орловскими старожилами, мнѣ удалось собрать нѣсколько, не лишенныхъ интереса, свѣдѣній о знаменитой Гурьевской кашѣ и изобрѣтателѣ ея крѣпостномъ человѣкѣ Кузьмичѣ.

В ней он приводит текст некой купчей:

«Лета тысяща восемь сотъ двадесятъ во второе марта въ 4 день отставной маіоръ Оренбургскаго драгунскаго полку Петръ Денисовичъ Юрасовскій продалъ я дѣйствительному тайному совѣтнику и кавалеру графу Дмитрію Александровичу Гурьеву принадлежащую мнѣ, доставшуюся по наслѣдству отъ матери моей Татьяны Григорьевны Юрасовой, крѣпостную крестьянскую семью изъ деревни Сурьянино: Захара Кузмина сына Аксёнова 53 лѣтъ съ женою

А далее А.Голицын пишет, что «означенный Кузьмич, по словам слышавшего о нем бывшего орловского губернского предводителя дворянства П.К.Ржевского, был большой мастер своего дела. Обедавший как-то у Юрасовского министр финансов граф Гурьев… пришел положительно в восторг от приготовленной Кузьмичом какой-то превкусной кашицы. Не будучи в состоянии удержать своего восторга, министр бросился целовать повара, так угодившего его избалованному вкусу».

Послѣ этого П. Д. Юрасовскій не имѣлъ положительно покоя отъ упрашиванія Гурьева продать ему Кузьмича. Сначала П. Д. Юрасовскій отвѣчалъ полнымъ отказомъ, но потомъ, желая отдѣлаться, предложилъ три слѣдующихъ условія, которыя онъ, полагать должно, считалъ неисполнимыми. Первое условіе заключалось въ томъ, что на продажу Кузьмича требовалось его личное согласіе; второе: при исполненіи перваго Юрасовскій соглашался продать лишь всю семью полностью, и третье: за все это онъ, какъ говоритъ молва, запросилъ ни болѣе ни менѣе какъ всего только (бездѣлицу!) — мѣрку золота (червонцевъ). Послѣднее П. Д. Юрасовскій считалъ положительно не возможнымъ и думалъ, что на предложеніи этихъ условій торгъ окончится, но вышло иное. Что обыкновенному смертному подъ часъ кажется невозможнымъ, для министра (особенно финансовъ) кажется пустяками.

Из дальнейших, в общем-то, не сильно информативных воспоминаний А. Голицын делает вывод, что «вслед этой купчей… загремела слава Гурьевской каши, изобретателем которой является крепостной человек Кузьмич».

На самом деле в цитируемых словах очевидцев никакого указания на то, что это за «превкусная кашица», нет. Потому мы придерживаемся более разумной, на наш взгляд, версии о том, что знаменитая каша все-таки была уже известна к этому времени.

Есть и еще один аргумент. В марте 1822 года (дата регистрации купчей) Гурьеву 71 год – уже явно не возраст расцвета для гастрономических подвигов. Собственно, через год царь освободит его от службы по болезни и старости. А еще через два года он скончается и будет с почетом похоронен в Санкт-Петербурге. Задумаемся: оставались ли у него силы в таком возрасте как-то «продвигать» и «пропагандировать» в обществе эту самую гурьевскую кашу? Так что, по всей видимости, ее узнали задолго до того. Что, впрочем, ничуть не умаляет кулинарных талантов крепостного повара.

Как бы то ни было, гурьевская каша – это несомненное достижение русской кухни. Даже некое ее продолжение в стиле «гаргантюа», то есть, намеренное преувеличение всех качеств русской сладкой кухни (да, в общем, не только русской). И сахар, и топленые сливки, и запеченные сухофрукты – в общем, мечта гурмана. Здесь следует сказать, что какого-то канонического рецепта гурьевской каши нет. Похоже, что само блюдо – это некий символ неумеренности в еде, который каждый из поваров понимал в силу своего разумения. Вот, например, рецепт из книги Екатерины Авдеевой:

Гурьевская каша (по домашнему). Одинъ фунтъ грецкихъ или простыхъ орѣховъ и 10—12 штукъ горькаго миндалю обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы и мелко истолочь, подливая воды, въ то же время 5 стакановъ сливокъ влить въ большую плошку, поставить передъ угольями, снимать и складывать на тарелку образующіяся румяныя пѣнки. Когда уже ихъ довольно наберется, всыпать въ оставшіяся сливки 1 1/3 стакана манны, сварить довольно жидкую кашу, въ горячую всыпать истолченные орѣхи, сахаръ, ваниль и размѣшать, сдѣлать на блюдѣ рантъ изъ тѣста, положить рядъ каши, рядъ пѣнокъ, опять рядъ каши, посыпать сверху сахаромъ и сухарями и вставить не надолго въ печь. Подавая, убрать вареньемъ. Эту кашу можно перекладывать также фруктами и вареньемъ.

А это совсем уже роскошное блюдо из серии знаменитых обедов Пелагеи Александровой-Игнатьевой:

Гурьевская каша горячая.

Правила приготовленія. Вскипятить цѣльное молоко и всыпать въ него манную московскую крупу, размѣшать лопаточкой и дать вскипѣть нѣсколько разъ, чтобы каша загустѣла и крупа совершенно разварилась, т.-е. сдѣлалась мягкою. Послѣ того положить въ кашу сливочное масло кускомъ, $^1/_8$ фунта мелкаго сахару, щепоточку соли и палочку ванили, разрѣзанную въ продольномъ направленіи. Все это хорошо размѣшать, накрыть кастрюлю плотно крышкой и поставить на паръ (въ сковородѣ съ горячей водой) въ духовой шкафъ средней температуры на полъ-часа.

Пока каша находится въ духовомъ шкафу, приготовить пѣнки слѣдующимъ образомъ: выливъ въ просторный, не глубокій сотейникъ ординарныя сливки, поставить ихъ въ духовой шкафъ въ средній жаръ или еще лучше, если возможно, въ русскую печку. Какъ только на поверхности сливокъ образуется румяная пѣнка, снять ее осторожно вилкой или шумовкой на тарелку, а сливки поставить обратно въ духовой шкафъ до появленія новой пѣнки. И такъ поступать до тѣхъ поръ, пока уже всѣ сливки обратятся въ пѣнки и отъ нихъ на днѣ сотейника останется только густой осадокъ, который и положить въ кашу, вынувъ изъ нея ваниль.

Когда все будетъ готово, то взять металлическую чашку, въ которой кашу можно подать къ столу, смазать внутри немного сливочнымъ масломъ, положить на дно рядъ каши ($^1/_3$ часть), сверхъ нея рядъ пѣнокъ, потомъ рядъ окарамеленныхъ грецкихъ или каленыхъ орѣховъ, наломанныхъ кусочками, и фрукты масседуанъ, нарѣзанные красивыми ломтиками, потомъ опять рядъ каши, и такъ далѣе— до верху формы. Самый послѣдній рядъ долженъ быть изъ каши. Уложивъ все въ указанномъ порядкѣ, засыпать сверху мелкимъ сахаромъ и заколеровать его раскаленной саламандрой (металлическая доска для колеровки) или за неимѣніемъ послѣдней концомъ чистой, раскаленной докрасна кочерги или утюгомъ такъ, чтобы изъ сахара получилась румяная корочка. Заколеровавъ кашу, убрать ее сверху покрасивѣе какимъ-нибудь рисункомъ (въ видѣ звѣзды или

Можно как угодно относиться к этому блюду – как к некоей гиперболе «придуманной» в XIX веке русской кухни, или как к

логическому продолжению той самой «кашной» традиции, столь характерной для нее, – все познается в сравнении. И в этом смысле гурьевская каша – олицетворение простого человеческого стремления к прекрасному, пусть и немного выходящее за привычные повседневные рамки.

Пельмени, ушки, шурубарки

Итак, пельмени. При всем уважении к русской и сибирской кухне нельзя не признать, что это блюдо изначально китайское. Конечно, в пятитысячелетней китайской кухне можно найти аналоги практически всех современных блюд. Но очевидно и другое: после Китая наибольшей популярностью пельмени пользуются именно в России. Поэтому в разговорах о появлении у нас этого кушанья есть некоторая тонкость. Если пельмени и вышли из Китая, то было это очень давно. И добирались они до нашей страны весьма непростым, окольным путем.

Собственно, стандартное мнение об истории пельменей заключается в том, что они пришли в нашу кухню от обитавших в Приуралье народов. Уже в XIV–XV веках русские первопроходцы начали проникать в эти районы. Как пишет В.Похлебкин, это блюдо «существовало у народов северо-востока европейской части России – пермяков, коми, удмуртов, а также сибирских татар». Впрочем,

В.Похлебкин справедливо замечает: пельмени, «возможно, были занесены… с Востока, из Китая и древнейших государств Средней Азии»[60], оговариваясь, что это лишь «идея», предположение.

Сегодня пельмени – одно из типичнейших блюд русской кухни. Но как давно оно стало таковым? Мы сейчас даже не спорим с Похлебкиным относительно пермского происхождения пельменей на Руси (тоже, кстати, неочевидного), а для начала хотели бы уточнить: были ли они, как он пишет, издавна столь же популярными?

Здесь действительно есть о чем поговорить. Начнем с того, что упоминаний о пельменях нет ни в одной русской кулинарной книге до 1820—1830-х годов. Ни Друковцев, ни Левшин, ни Осипов о них не говорят. И этому есть объяснение: по нашему мнению, пельмени очень долго оставались региональным блюдом уральско-сибирской кухни, и лишь к началу, а то и к середине XIX века приобрели всероссийскую известность.

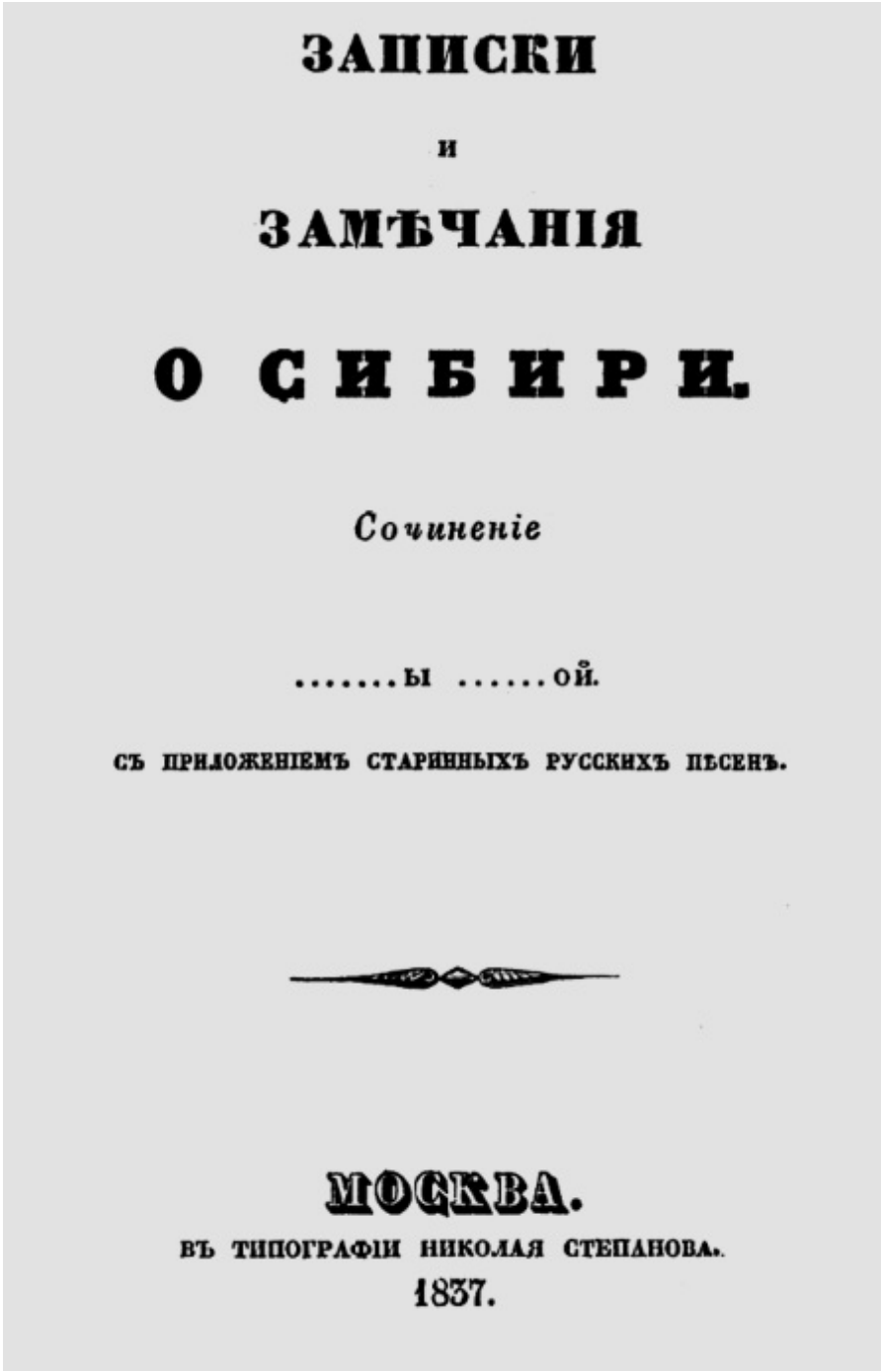
Приведем несколько цитат.

«Главный предмет угощения (пермяков. – *Примеч. авт.*) составляют пельняни (из которых мы, русские, сделали наши пельмени) – маленькие согнутые пирожки, похожие на ухо, начиненные говядиной или чем-нибудь другим, и названные так по-пермски от «пель» – «ухо» и «нянь» – «хлеб». Обыкновенно пельняни варят в воде и потом прямо выкладывают на грязный стол; а берут их просто руками, очень редко деревянными

вилками»[61]. Это описание местного деревенского стола, оставленное в 1849 году действительным членом Русского географического общества В.В.Григорьевым, было бы неполным без одного разъяснения. Дело в том, что, говоря о «пермяках», ни сам автор, ни его современники, конечно, не имели в виду жителей города Пермь и его окрестностей. Речь идет об издавна проживавшем там народе коми, имевшем свою веру, свой язык и обычаи. Первые контакты русского населения (насколько в те века вообще можно было употреблять термин «русский») с ними произошли, вероятно, еще в X веке, а уже к XII столетию племена коми попали под власть Новгорода. И лишь к середине XV века туда дотянулась власть великих Московских князей.

В этой связи появление оттуда пельменей объясняется просто. Фактически этот район – один из первых регионов расселения сибирско-уральских племен, куда раньше всех пришли русские люди. Сложись наша история немного по-другому (скажем, сохранись Новгородское государство в качестве самостоятельного и не дружественного московскому князю Ивану III) – как знать, может быть, пельмени появились бы в центральных областях лишь после покорения Ермаком Сибирского ханства (то есть в конце XVI века). Но и фраза В.Похлебкина о том, что пельмени «пришли в русскую кухню с конца XIV – начала XV века», в этом контексте уже не кажется достоверной на сто процентов. Ведь понятно, что, общаясь с местными племенами, наши предки знали об этом блюде гораздо раньше.

В химии есть такое понятие – «маркер», используемое при анализе взаимодействия жидкостей и веществ. К одному из них специально добавляют помеченные молекулы и смотрят, где и в какой концентрации они выявятся. Пельмени в этом смысле – своеобразный «маркер» взаимовлияния культур. Они реальный показатель того, как усваивалась у нас восточная кулинария. А процесс этот был не столь очевидным, как это кажется сейчас. И пельмени далеко не сразу стали известны в России.



ЗАПИСКИ

и

ЗАМѢЧАНІЯ

О СИБИРИ.

Сочиненіе

.....ы .....ой.

СЪ ПРИЛОЖЕНІЕМЪ СТАРИННЫХЪ РУССКИХЪ ПѢСЕНЪ.

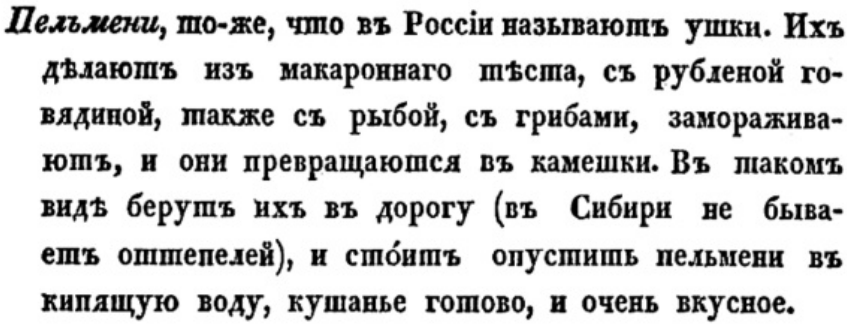
МОСКВА.

ВЪ ТИПОГРАФІИ НИКОЛАЯ СТЕПАНОВА.

1837.

Екатерина Авдеева (известный кулинарный автор начала XIX века) в 1837 году упоминает пельмени в странно звучащем сегодня контексте – в разделе «Словарь употребляемых в Сибири слов и выражений (провинциализмов)»[62]. Поскольку автор –

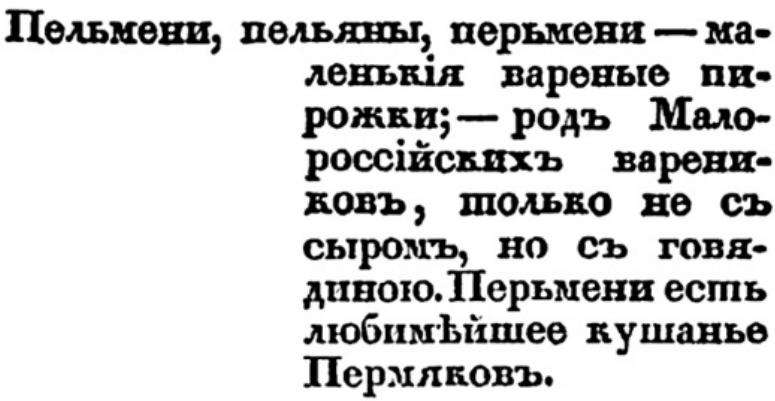
человек, явно разбирающийся в кулинарии того времени, его трудно заподозрить в незнании.



Пельмени, то-же, что въ Россіи называютъ ушки. Ихъ дѣлаютъ изъ макароннаго тѣста, съ рубленой говядиной, также съ рыбой, съ грибами, замораживаютъ, и они превращаются въ камешки. Въ такомъ видѣ берутъ ихъ въ дорогу (въ Сибири не бываетъ оттепелей), и стóитъ опустить пельмени въ кипящую воду, кушанье готово, и очень вкусное.

Согласитесь, после прочтения этого текста не возникает ощущение, что пельмени – устоявшееся, давно известное блюдо русской кухни. А это – почти середина XIX века.

Обратимся к чуть более ранним авторам. Вот, к примеру, журнальный обзор «Простонародные слова, употребляемые в Оренбургской губернии»[63] (1830 год). И снова – те же самые непонятные «пельмени-перьмени». Автор даже вынужден объяснять читателю, что это такое, прибегая к сравнению с украинскими (малороссийскими) варениками:



Пельмени, пельяны, перьмени — маленькія вареные пирожки; — родъ Малороссійскихъ варениковъ, только не съ сыромъ, но съ говядиною. Перьмени есть любимѣйшее кушанье Пермяковъ.

А если заглянуть чуть далее – в начало века, – то увидим, что о пельменях говорят, как о какой-то экзотике. Вот, например, описание этого блюда в изданной в 1817 году книге коллежского советника Николая Семивского «Новейшие… повествования о Восточной Сибири»[64] – здесь вообще речь идет о каких-то «китайских пирожках»:

Пильмéни, маленькіе съ фаршемъ, или съ начинкою пирожки, по примѣру *Китайцовъ* приготовляемые осебенно Зимою, которые послѣ, когда надобно, кипятятъ въ водѣ, изъ чего дѣлается очень хорошій, дорожный супъ, или ѣдятъ ихъ сваренные съ краснымъ уксусомъ .

То есть фактически для образованных русских людей начала XIX века пельмени – это нечто региональное и экзотическое. Конечно, они слышали о них, но не воспринимали как близкое и повседневное блюдо. Сейчас для нас таковой является, например, строганина. Мы все знаем, что ее едят и уважают наши северные народы, нефтяники и газовики, работающие там. Но сами мы в большинстве своем ее и не пробовали. Хотя, казалось бы, такое простое кушанье.

Мы упомянули уже о том, что приход пельменей в Россию через пермяков «неочевиден». Это действительно так, потому что этот путь явно не был единственным. Нельзя всерьез утверждать, будто из всех азиатских видов пельменей (узбекские манты, монгольские буузы, дунганские бозы, не говоря уже о собственно китайском блюде) до Руси дошел прежде всего их коми-уральский вариант. Лишь случайным стечением обстоятельств можно назвать то, что именно «пельняни» остались в языке и памяти. Ведь контакты с другими азиатскими народами для Руси – не редкость и в XI–XIV веках (торговали с татарами, с крымчаками, тесным образом были связаны с Византией, а уж про монгольское иго вообще молчим).

Вы заметили, что Е.Авдеева называет пельмени «ушками»? Это не случайно. В европейской и южной России к XIX веку «ушки» – достаточно распространенное блюдо. И на Дон, и в Астрахань оно пришло явно не из пермской глубинки. Вот описание праздничного стола донских казаков[65] (судя по тексту, относящееся в XVIII веку):

Прадѣды Донцовъ любили попить и поѣсть: на званыхъ пирахъ бѣдный и богатый ставили на столъ непремѣнно полное число блюдъ. Обѣды начинались обыкновенно *кругликомъ* (пирогомъ) съ рубленнымъ мясомъ и перепелками; за нимъ слѣдовало 8 или 10 холодныхъ: студень, сѣкъ, *лизни* (языки), приправленные солеными огурцами; полотки изъ поросенка, гуся, индѣйки, часть дикой свиньи въ разварѣ, лебедь, соленый журавль, все на разныхъ блюдахъ. Послѣ холодныхъ подавали горячія, также блюдъ до 10: щи, похлебку изъ курицы, свареной съ сарацинскимъ пшеномъ и изюмомъ, борщъ, *моркву*, т. е. супъ изъ баранины съ морковью; *шурубарки* (ушки), *дулму*, изъ капусты съ рубленымъ мясомъ съ огурцами и батлажанами; лапшу, супъ изъ дикой утки и пр.

«Шурубарки» – явно местное, региональное название тех самых «ушек», о которых пишет Е. Авдеева. Они даже лингвистически близки: «уш»-«шу»-«ушу»; очевидная корневая близость слов наталкивает на мысль о совпадении понятий.

Подтверждение этой версии мы находим в путевых записках известного журналиста И. Березина, опубликованных по итогам его путешествия по Дагестану и Закавказью в 1850 году. Описывая дагестанскую кухню, автор не может пройти мимо супа, известного нам сегодня как «дюшбара». ««Гушберэ» – ягнячье ушко, называемое в Дербенте неправильно «душберэ», – отмечает он. – Это просто-напросто наши русские «пельняни», наши хлебные ушки, ни в чем не уступающие, может быть, сибирским пельняням или, пожалуй, пельменям. Каким образом встретились на этом блюде два отдаленных вкуса, – дагестанский и сибирский – не понятно»[66].

Впрочем, не так уж и «не понятно». Нетрудно предположить, что блюда, похожие на пельмени, в разные века приходили на Русь из различных мест – от крымских татар, из Дагестана, из Средней Азии (торговля с Бухарой издавна велась московскими царями). А с началом активного проникновения в Сибирь – от местных. Просто блюда эти везде назывались по-своему – ушки,

шурубарки, пельняни, перьмени и так далее. И лишь к середине XIX века окончательно установилось единое название – пельмени.

Почему же это произошло именно тогда? И в чем секрет успеха и популярности этого блюда? Дело в том, что в шестидесятых годах XIX века сошлись сразу несколько обстоятельств. Благодаря развитию транспортной системы (сеть железных дорог, активное пассажирское речное сообщение), усилению притока населения (в города, в другие районы страны), совершенствованию средств связи, созданию мощного рынка печати и книгоиздательства, складывается единая общерусская кухня. Постепенно теряются, сглаживаются региональные отличия. Миграция населения приводит к «перемешиванию» местных кушаний и проникновению их в крупные города, столицы. А достижения столичной кулинарии (пусть порой и в гротескном, комичном виде) быстро добираются до самых отдаленных уголков страны.

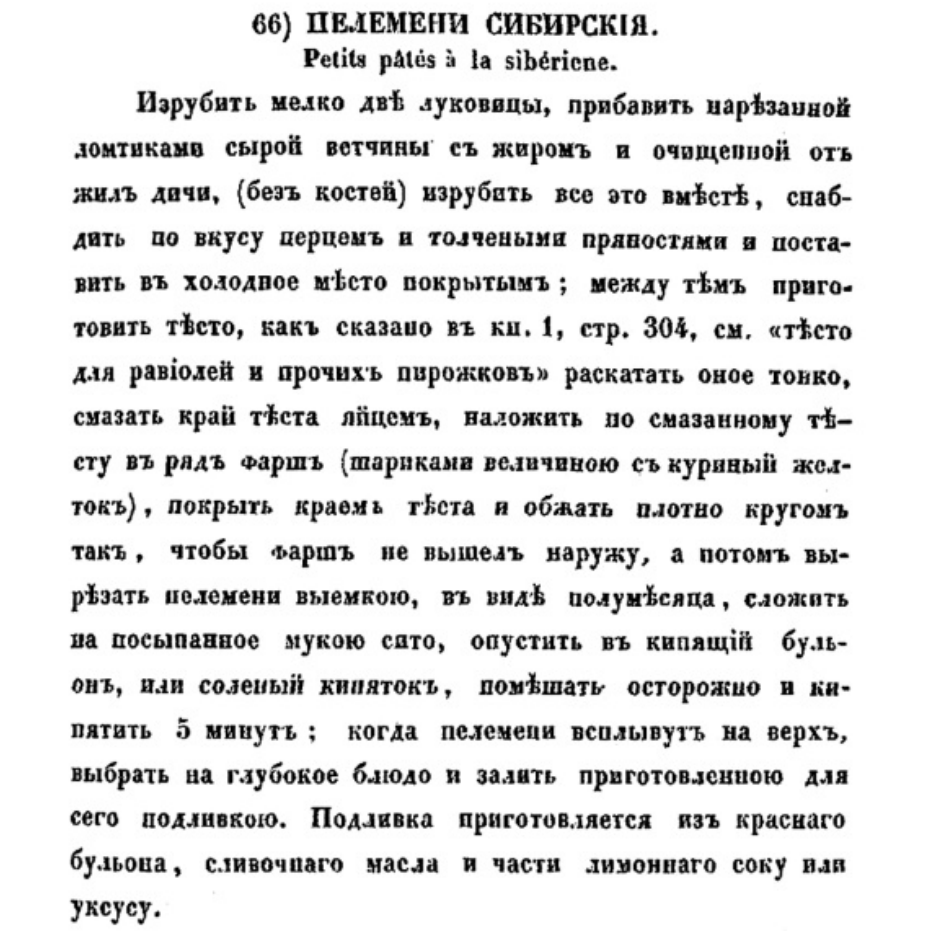
Создание крупного товарного земледелия и животноводства ведет к расширению торговых домов, купеческих компаний, которые порой занимаются поставками однообразных продуктов по всей стране. Бывшие раньше сугубо «местными специалитетами» коломенская и белевская пастила, смоленские крупы, тульские пряники и прочее теперь широко продаются по всей России, входят в местный кулинарный обиход.

К пятидесятым – шестидесятым годам XIX века несколько меняется тенденция развития русской кухни. Она все больше возвращается к национальным корням. Славянофильское движение постепенно трансформировало общественную психологию, затрагивая все стороны культуры (в том числе и кулинарию). В этой связи усиливается интерес к старинным блюдам, столовым привычкам, обрядам.

Вот почему к середине века пельмени приобрели свое устоявшееся название и начали триумфальный поход по русской кухне во всех уголках страны. Как иллюстрацию приведем один и первых печатных рецептов этого блюда (тут еще «пелемени») из изданного в 1855 году «Альманаха гастрономов» Игнатия Радецкого (см. фрагмент на следующей странице).

В общем, пельмени оказались как нельзя кстати. Это кушанье отвечало массе критериев: было, несомненно, историческим, пришедшим из глубины веков; являлось весьма технологичным, пригодным к использованию как в домашней кухне, так и в общественном питании; было дешевым, что важно в свете массового перехода к общепиту значительной части городских жителей – рабочих, ремесленников, мелких чиновников, студентов. Наконец, оно было просто удобно в приготовлении и

подаче – не требовало особой квалификации повара, легко делилось на порции. Идеальное блюдо!



66) ПЕЛЕМЕНИ СИБИРСКІЯ.

Petits pâtés à la sibérienne.

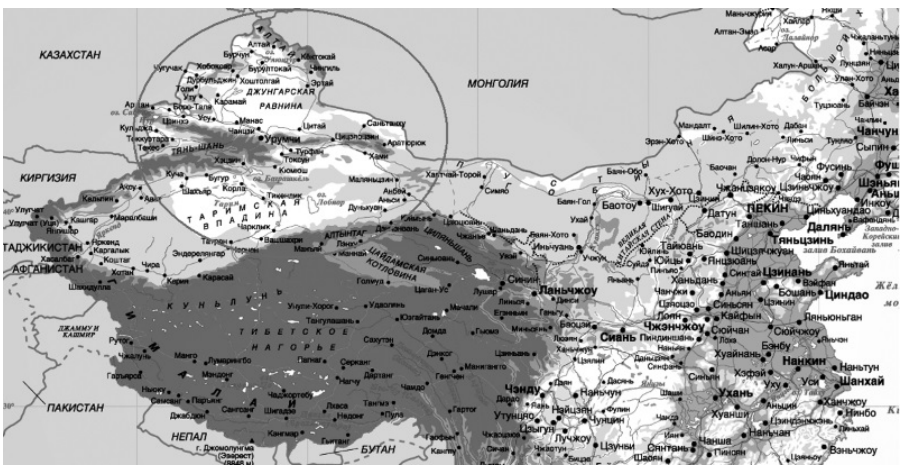
Изрубить мелко двѣ луковицы, прибавить нарѣзанной ломтиками сырой ветчины съ жиромъ и очищенной отъ жилъ дичи, (безъ костей) изрубить все это вмѣстѣ, снабдить по вкусу перцемъ и толчеными пряностями и поставить въ холодное мѣсто покрытымъ; между тѣмъ приготовить тѣсто, какъ сказано въ кн. 1, стр. 304, см. «тѣсто для равіолей и прочихъ пирожковъ» раскатать оное тонко, смазать край тѣста яйцемъ, наложить по смазанному тѣсту въ рядъ фаршъ (шариками величиною съ куриный желтокъ), покрыть краемъ тѣста и обжать плотно кругомъ такъ, чтобы фаршъ не вышелъ наружу, а потомъ вырѣзать пелемени выемкою, въ видѣ полумѣсяца, сложить на посыпанное мукою сито, опустить въ кипящій бульонъ, или соленый кипятокъ, помѣшать осторожно и кипятить 5 минутъ; когда пелемени всплывутъ на верхъ, выбрать на глубокое блюдо и залить приготовленною для сего подливкою. Подливка приготовляется изъ краснаго бульона, сливочнаго масла и части лимоннаго соку или уксусу.

Говоря о пельменях и блюдах, похожих на них, мы не можем пройти мимо двух кушаний, которые не только обладают гастрономической ценностью, но и свидетельствуют о кулинарных взаимосвязях народов, – это манты и кундюмы.

Манты, например, прекрасно чувствуют себя сегодня в среднеазиатской и закавказской кухнях (в различных вариациях). И не следует думать, будто узнали мы о них лишь при советской власти. Ничуть! Еще в «Росписи царским кушаньям» (1610–1613 гг.), составленной в «смутное время» для новоизбранного московского царя – польского королевича Владислава, «дабы ознакомить его с порядками, какие ведутся в московском дворце»[67], встречается это кушанье. «На блюда *манты*, а в нее 2 части боранины», – пишется там. «Уха курячья с умачем, *манты*,

калья с лимоном»[68], – читаем мы у Карамзина, цитирующего роспись яствам и питьям, посланным с государева (Федора Иоанновича – 1584–1587 гг. – *Примеч. авт.*) стола иностранным послам.

Сегодня за давностью лет трудно сказать, похожи ли те манты на нынешние среднеазиатские, приготавливаемые на пару. Вероятно, рецепт мало изменился, учитывая, что пришли они к нам, по всей видимости, из тех же мест – из западного Туркестана, называемого в те времена на Руси Бухарией. Куда, в свою очередь, попали из Туркестана Восточного. Сейчас эта территория – Синьцзян (или Синьцзян-Уйгурский автономный район Китая), а раньше, в XV–XVII веках, она именовалась на Руси Кашгарией (по названию сохранившегося до сих пор уйгурского города Кашгар). Место это – своего рода плавильный котел, в котором перемешались десятки народов, чему есть простое географическое объяснение. По сути, древняя столица этого края – Туруфан (Турпан) – узкое горлышко великого шелкового пути. Долина шириной около семидесяти километров, расположенная между отрогами Восточного Тянь-Шаня, лежала на главных торговых маршрутах из Азии в Европу. Данному обстоятельству и обязаны эти края своим процветанием в Средние века. До начала XVI столетия здесь проходили караваны из Китая в Среднюю Азию, в Поволжье, Причерноморье и Европу. И лишь после того, как португальцы открыли морской путь в Китай, регион постепенно превратился в патриархальную страну, живущую воспоминаниями о блистательном прошлом.



Синьцзян на карте Китая

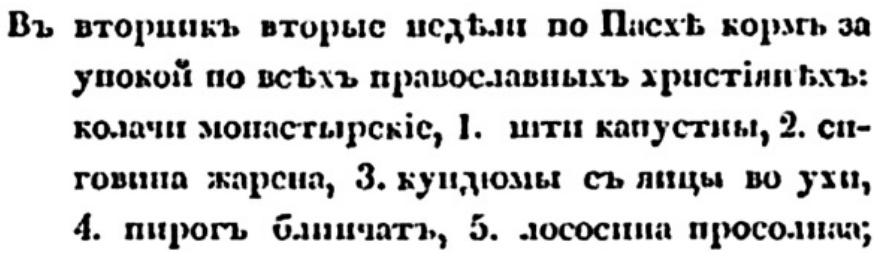
Так что связь Руси времен Ивана III с Китаем и Туркестаном была прямая и тесная. Торговые экспедиции из Кашгара,

доходившие до Казани, доставляли ткани и сухофрукты, знакомили с обычаями и блюдами своей родины. Манты как раз из разряда любопытных, удобных и полезных кушаний, которые русские активно перенимали у азиатов и татар.

Другое дело, что в различных частях России это блюдо обретало разные названия. И зависело это исключительно от того, откуда оно приходило к нам. Скажем, в Восточной Сибири, особенно на Алтае, в Бурятии большие пельмени с гребешком до сих пор называются *«по́зы»*. А все почему? Разгадка проста: это типичные монгольские *буу´зы,* которые сами по себе являются интерпретацией китайских паровых пельменей *«по цзы»*. Так что даже на уровне языка нить, связывающая кулинарное прошлое наших народов, очевидна.

Если манты – определенно азиатское приобретение русской кухни, то с *кундюмами* все по-другому. Это необычное слово встречается еще в «Домострое» (1550-е годы), где «гостя употчивают без убытка, а которой ествы похочет постной и то делает масло конопляное и запас все дома и мука и всякие пироги и всякие блины делает и соцни, и трубицы и всякие каши, и лапши гороховые, и цыженом горох, и зобонец, и *кундумцы* и варенои, и соковые ествы пироги з блинцы, и з грибы, и с рыжики, и з груздями и с макам и с кашею и с репою и с капустою, и с чим Бог послал»[69].

Это же название мы встречаем в царском указе[70] Федора Иоанновича о трапезе в Тихвинской лавре:


Въ вторникъ вторыс недѣли по Пасхѣ кормъ за упокой по всѣхъ православныхъ христіанѣхъ: колачи монастырскіс, 1. щи капустны, 2. сиговина жарена, 3. кундюмы съ яицы во ухи, 4. пирогъ блинчатъ, 5. лососина просолина;

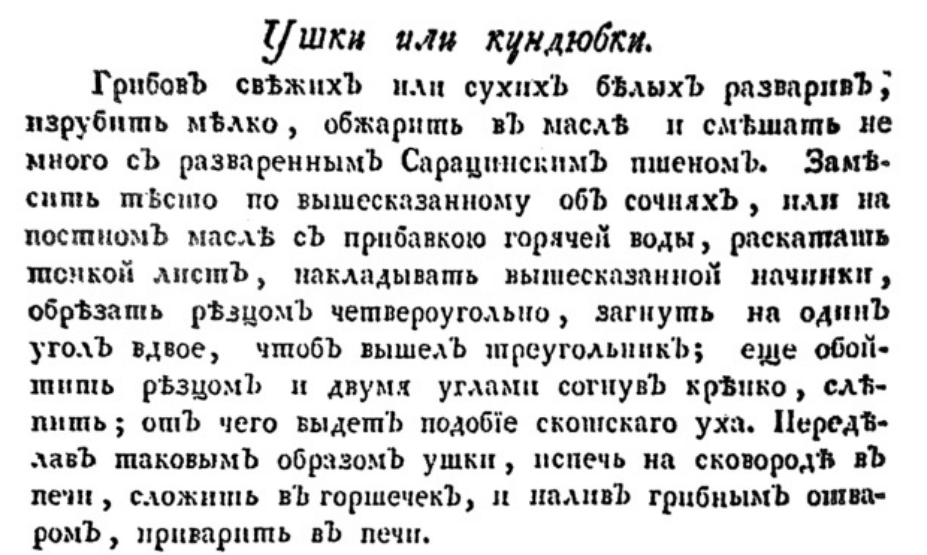
Первое, что бросается в глаза: кундюмы – это блюдо не с мясом, а с грибами. Что такое «с яйцы во ухи» – сказать сложно. Можно лишь предположить, что в качестве начинки использовались рубленные крутые яйца.

Но самое главное: от обычных пельменей кундюмы отличаются не только особой начинкой. Тесто для них замешивалось на растительных маслах (конопляном или маковом, как мы видели выше в цитате из «Домостроя») и горячей воде. В.Похлебкин пишет о том, что тесто для кундюмов готовилось на подсолнечном масле, но это явное заблуждение

классика, связанное со временем появления этого ингредиента. Если мы говорим о древности кундюмов, то подсолнечное масло – здесь явно чуждый элемент. Ведь даже в Европе оно появилось лишь после 1500 года, когда семена подсолнечника были завезены из Нового Света. А уж до России добралось при Петре I, который, по легенде, привез подсолнечник из Голландии. Промышленное же производство подсолнечного масла у нас началось в начале XIX века[71].

Независимо от того, какое масло использовалось – конопляное или (позже) подсолнечное, – для кундюмов делалось заварное и вытяжное тесто. В большинстве случаев начинка приготовлялась из грибов – как из свежих, так и из сухих – в сочетании с крупой («кашею») или с овощами («капустою», «репою») и пряностями.

И еще: в отличие от пельменей, кундюмы вначале запекались в печи, а только после варились в бульоне (грибном отваре, ухе). Именно так выглядит рецепт этого блюда, содержащийся в одной из первых русских кулинарных книг – «Словаре поваренном, приспешничем, кандиторском и дистиллаторском» Василия Левшина:



Ушки или кундюбки.

Грибовъ свѣжихъ или сухихъ бѣлыхъ разваривъ, изрубить мѣлко, обжарить въ маслѣ и смѣшать не много съ развареннымъ Сарацинскимъ пшеномъ. Замѣсить тѣсто по вышесказанному объ сочняхъ, или на постномъ маслѣ съ прибавкою горячей воды, раскатать тонкой листъ, накладывать вышесказанной начинки, обрѣзать рѣзцомъ четвероугольно, загнуть на одинъ уголъ вдвое, чтобъ вышелъ треугольникъ; еще обойтить рѣзцомъ и двумя углами согнувъ крѣпко, слѣпить; отъ чего выдетъ подобіе скотскаго уха. Передѣлавъ таковымъ образомъ ушки, испечь на сковородѣ въ печи, сложить въ горшечекъ, и наливъ грибнымъ отваромъ, приварить въ печи.

Обратим внимание и на ряд других обстоятельств. Во-первых, некоторые исследователи считают это блюдо постным. В частности, В. Похлебкин прямо заявляет, что «кундюмы – замена пельменей в постном, монашеском столе»[72]. Об этом говорит и настойчивое упоминание во всех исторических текстах грибов и рыбы в качестве начинки. Возможно, это и верно. Вместе с тем, «кундюмы с яйцы во ухи» как-то не ложатся в данное правило.

Яйца в православной традиции никогда не были постными. Кроме того, прочтем об этом блюде в «Домострое»: «С велика дни в мясоед в стол ествы подают: …свинина, ветчина, караси, кундумы». То есть, речь идет о явно скоромном рационе. Аналогичное высказывание находим в «Росписи царским кушаньям»: «…в Оспожинский мясоед подается государю в стол… ставец кундумов, а в них четь лопатки муки крупичаные, 2 яйца»[73]. В этой связи фразы В. Похлебкина о том, что кундюмы – это «изобретение православных церковных кулинаров» и «ответ церкви на языческие пельмени в XVI–XVII вв.», вызывают определенные сомнения. Как по времени появления кундюмов (гораздо раньше), так и по церковной роли в этом процессе. Конечно, в какой-то момент это блюдо могло, из-за своего удобства, войти в монашеский рацион, только к его возникновению церковь отношения не имела.

Во-вторых, важен оригинальный рецепт этого блюда, делающий его вполне жизнеспособным претендентом на роль «русского национального». Если вы обратили внимание, существует одна особенность, которая и роднит и отличает его от других подобных кушаний. У всех у них поверхность теста после лепки должна быть слегка обезвожена, это необходимо для поддержания формы, подачи и, возможно, дальнейшего хранения. В случае с мантами все просто: тесто твердеет над паром. Пельмени выставляются на мороз, в результате чего вода просто вымораживается. С кундюмами же такой эффект достигается при запекании в печи. В результате тесто не будет раскисшим и после дальнейшего их отваривания.

Посмертное издание книги Ивана Забелина. 1915 г.

Поговорим и про название. Слово «кундюмы», скорее всего, тюркское. Только пришло оно к нам совсем уж в незапамятные времена, гораздо раньше «пельменей». Неслучайно историк И.Забелин отмечает, что подобные блюда, вероятно, проникли на Русь с Востока, и это «обнаруживается в именах таких кушаний как котлома, юрма, тавранчук, кундумы, сычуг и т. п., которые могли появиться в русском поваренном искусстве в очень древнее время, раньше татар и половцев, чуть не от скифов и сарматов»[74]. Следует отметить, что большинство специалистов

относят расцвет скифского царства в Приднепровье к IV веку до н. э. Существовало оно до второй половины III века до н. э., значительно сократилось под натиском сарматов, пришедших с Дона, а затем было уничтожено готами. То есть И.Забелин предполагает наличие культурного обмена славянских племен с Причерноморьем за 400 лет до н. э.

И здесь мы сталкиваемся с дилеммой, которую обсуждали еще в начале нашего разговора: что, собственно, можно считать именно *русским* блюдом? Сколько сотен лет должно миновать с момента прихода в нашу кухню того или иного кушанья, чтобы можно было полноправно считать его национальным? Какие изменения, по сравнению с иностранным оригиналом, оно должно претерпеть, чтобы приобрести статус русского? Нам кажется, что кундюмы соблюдают все условия. Находясь в русской кухне явно больше тысячи лет, они являют собой оригинальное блюдо, лишь отдаленно напоминающее зарубежные аналоги. Более того, исходного кушанья, послужившего источником заимствования, уже не существует, и никаких сведений о бывших скифских кундюмах вообще не сохранилось. Чем ни русский специалитет?

Кундюмы

Что нужно:

Для теста: Мука пшеничная – 320 г Подсолнечное масло – 4 ст. ложки Вода (кипяток) 3/4 стакана

Для начинки: Сухие белые грибы – 20 шт. ил 300–400 гр. свежих Отварной рис – 1 стакана Подсолнечное масло – 4 ст. ложки 1 яйцо

Для отвара на 0,75 л кипятка: 0,5 л воды 3 лавровых листа 4–5 горошин черного перца 2–3 зубчика чеснока 1 ст. ложка зелени петрушки 1 стакан сметаны

Что делать:

Подготовка начинки. Грибы отварить в воде, отвар слить в отдельную посуду, а грибы мелко порубить и обжарить вместе с мелко нарезанным луком в масле; перемешать с кашей и рубленым крутым яйцом, хорошо размять в однородную массу.

Подготовка теста. В подсолнечное масло залить крутой кипяток, всыпать в эту смесь муку и быстро замесить тесто, хорошенько размяв его руками, а затем раскатать в очень тонкий пласт (почти до прозрачности), не подсыпая при этом муки, так как это тесто не прилипает к доске.

Подготовка кундюмов. Раскатанное тесто нарезать квадратами 5х5 см, положить на каждый квадратик небольшой

кусочек начинки и сформовать пельмени. Из указанного количества теста и начинки должно получиться примерно 100 пельменей.

Приготовление кундюмов. Лист, противень или широкую сковороду смазать маслом, уложить на нее одним слоем кундюмы и испечь их в духовке на умеренном огне в течение 12–15 мин. Затем переложить кундюмы в горшочек, залить горячим грибным отваром, посолить, добавить пряности и поставить на 15 мин в духовку, после чего залить сметаной и выложить в тарелки.

Как чухонское масло выручило русскую кухню

Сливочное масло. Казалось бы, это настолько обычный продукт, что его вполне можно назвать базовым для любой кулинарии (развивающейся в животноводческой культуре). Ведь продукты молочного животноводства утвердились на Руси уже в домонгольском периоде. Вместе с тем, вопрос о сливочном масле в русской кухне долгое время оставался открытым.

Обратим внимание на факт, не ставший столь известным в свете традиционного комплиментарного отношения к нашему кулинарному прошлому. Оставим эпитеты «народность» и «партийность», хотя и ими награждались когда-то русские блины да каша. На самом деле большинство наших блюд в средние века отнюдь не вызывали восторгов у сторонних наблюдателей – многочисленных гостей из Европы и Азии. Не нравилось им практически все, кроме жареного непосредственно на огне и вареного. И одной из причин этому было то самое масло. Да-да, коровье масло, на котором готовились многие кушанья, пироги, жареная рыба и которое мы считаем самым что ни на есть подлинным атрибутом русской кухни.

Самым употребительным способом приготовления масла было тогда перетапливание сметаны (сливок) в русской печи. Отделявшуюся маслянистую массу студили и затем сбивали деревянными мутовками или лопатками. Готовое масло промывалось в холодной воде. Понятно, что выход масла из молока был не велик, поэтому продукт этот стоил дорого. И далеко не каждый мог ежедневно употреблять его в пищу. Учитывая, что свежее масло не хранилось долго, крестьяне в целях экономии перетапливали его в печи, промывали и вновь перетапливали.

Здесь-то и кроется один из недостатков русской средневековой кухни – горечь масла. О причинах ее догадаться не сложно. В отсутствие холодильника у коровьего масла достаточно быстро проявлялся горький привкус. Не спасало и перетапливание. Топленое коровье масло приготовлялось тогда в печи и не солилось. В результате чего часто получалось горьким и быстро портилось. «Коровье масло приготовлялось в печах посредством теплоты, и тем скорее прогоркало, что было без соли»[75].

Собственно, перетапливание коровьего масла – единственная в ту эпоху возможность сохранить его на более или менее

длительный срок. Этим способом наши хозяйки пользовались издавна. Неслучайно термин «*русское* масло» долгое время означал «топленое», и дожил он до середины XIX века. Еще Екатерина Авдеева писала: «все кухарки, особенно не немки и не шведки, а настоящие русские… необыкновенно пристрастны к употреблению *русского масла*, т. е. топленого, которое… имеет отвратительное свойство страшнейшим образом чадить и дымить»[76].

«Топленое масло, встречающееся в продаже, редко бывает желаемых качеств. Продажное топленое масло страдает нередко следующими недостатками: оно бывает плохо вытоплено, вследствие чего масло не имеет того аромата, того приятного вкуса, которые присущи хорошему топленому маслу; такое масло не представляет того зернистого строения, какое имеет масло, вытопленное по всем правилам искусства»[77].

Вслѣдствіе плохой вытопки, а часто съ цѣлью фальсификаціи, прибавленія вѣса масла, въ продажномъ маслѣ нерѣдко заключается много воды, которая нежелательна не только потому, что она покупается за масло, но и потому, что масло, содержащее въ себѣ воду, и хуже сохраняется, скоро горкнетъ и портится. На такомъ маслѣ положительно невозможно приготовить нѣкоторыхъ тонкихъ блюдъ, плохое масло тотчасъ же даетъ себя знать. Наконецъ, въ продажномъ топленомъ маслѣ иногда встрѣчается примѣсь сала, прибавляемаго или еще въ деревнѣ во время топки, или же позже въ городѣ, гдѣ для этой цѣли употребляется маргаринъ.

Конечно, вопрос в том, насколько очищается масло при перетапливании. Многие русские кулинарные авторы еще с конца XVIII века говорили об этом, давая дельные советы домохозяйкам. К примеру, в 1790 году один из первых русских писателей-гастрономов Николай Осипов указывал[78]:

КОРОВЬЕ МАСЛО.

Сбивать оное изъ свѣжей, и такой сметаны, которая бы не прогоркла, да и въ горшкахъ стояла бы не долго. Сбитое масло перетапливать въ мѣдныхъ и порядочно вылуженныхъ котлахъ. Когда оно въ огнѣ разойдется, тогда весьма изъ легка взваривается до тѣхъ поръ, покуда прочистится. Во время варки его, должно прилѣжно снимать съ него пѣну; а потомъ чистое слить и процѣдить сквозь чистую тряпицу въ горшокъ или кадочку. При сливанїи и цѣженїи остерегаться наивозможнѣйшимъ образомъ, чтобы не взмутилась и не смѣшалася съ масломъ упившая на дно бѣлая молочная гуща. Масло содержать должно въ просторномъ, и болѣе холодномъ, нежели тепломъ мѣстѣ; а въ противномъ случаѣ отъ сырости оно заплѣснѣвѣетъ; а въ теплѣ потечетъ.

Следовали ли этим советам, остается загадкой. Впрочем, само их появление уже в первых поварских книгах

свидетельствовало, что проблема эта существует.

Здесь встает не вполне понятный даже для многих специалистов вопрос, касающийся всей русской кухни до XVIII века: почему жители огромной страны, контактирующей со многими народами и государствами, не додумались до такого, казалось бы, простого продукта – очищенного топленого или вообще сливочного масла в его нынешнем понимании? Весьма вероятно, что причиной тому – общественные вкусы того времени и уровень развития нашей кулинарии в целом. Она просто считала абсолютно нормальным приготовление продуктов на слегка прогорклом масле, ржавом сале. Обилие лука и чеснока «сглаживало» этот гастрономический дефект, практически не оставляя места для каких-то обонятельных или вкусовых нюансов. Добавим к этому «традиционную» средневековую «чистоплотность» и «старательность» – и получим, пожалуй, все те условия, в которых могло использоваться масло на Руси.

Поверьте, мы не пытаемся унизить наше поварское искусство. Просто с чистотой в ту эпоху, и правда, было не очень хорошо. С высоты сегодняшнего дня мы немного забываем о реальных условиях жизни крестьян, ремесленников 300–500 лет назад. И, между прочим, напрасно – картины эти поучительны. И нет абсолютно никакой необходимости забираться далеко вглубь веков. Вот, пожалуйста – середина XIX века, центральная Россия, Тверская губерния:

«Масло, скопляемое крестьянами, отличается большей частью горьким вкусом от несоблюдения чистоты и опрятности в скопах. Вся чистота заключается в наблюдении, чтобы молоко не скисалось; для этого подойник и кринки, или скопные горшки, всегда обвитые для прочности берестой, парят кипятком, положивши в него ветку можжевельника. Но этим и ограничивается все искусство в скопах. Горшки с молоком ставятся в темный омшаник, на сырую землю, или в подполье, где воздух зараженный плесенью, заражает его и образующуюся на молоке сметану. Ее держат

в омшанике как можно долее и снимают в холодную погоду раз в неделю, а в теплую не более двух раз. Горшки всегда покрываются, чтобы не попадали мыши; а от того и количество сметаны получается меньше. Сами крестьянки знают, что если хотя маленькое пространство остается не закрытым, то скоп умножается. Крышки состоят из деревянных круглых дощечек и простых отрубков досок; моются редко; парятся еще реже; а потому не менее спертого воздуха, содействуют порче сметаны»[79].

А ведь, казалось бы, в чем проблема? Уберите из разогретого

масла пену и молочный осадок – и все решение. Плюс, конечно, маленькие хитрости насчет сметаны. Уже в середине XIX века все это было хорошо известно. Вот что, к примеру, пишет член Вольного экономического общества, костромской помещик С.Дмитриев: «Такое масло… делается из сметаны топленой; но можно сбивать его и из сырой сметаны. В таком случае, хотя масла и выходить более, чем из топленой сметаны; однако оно имеет неприятный вкус и не может быть так долго сохраняемо свежим, как первое. По этой-то, как полагают, причине, в южных губерниях, чтоб предохранить масло от порчи, его наиболее солят; тогда как в Костромской губернии в этом нет никакой надобности, потому что наше дважды топленое масло, может два и три года простоять без всякого вреда»[80].

И, тем не менее, проблема прогорклого топленого масла сохраняется в русской кухне практически до первой половины XVIII века. Лишь с утверждением России в Прибалтике (после петровских завоеваний) в нашей кулинарии происходит чрезвычайно важная революция в области приготовления и использования масла.

Именно в этот период, в связи с оживлением контактов русских с Балтийским регионом и Швецией, появилось качественное сливочное масло, которое называли «чухонским»[81]. Оно использовалось как в натуральном, так и в топленом виде, но, несомненно, было более качественным благодаря лучшему исходному материалу. Это стало предпосылкой к началу активного проникновения западной кухни в Россию. Ведь прежде любое кушанье, любой рецепт просто дискредитировались горечью масла. О каких нововведениях могла идти речь, когда не соблюдалась ключевая технология? Даже примитивное слоеное тесто немыслимо без сливочного масла, не говоря уже о тех блюдах, которые появляются на русском столе с приходом в нашу кулинарию плиты (заменившей во многих случаях русскую печь).

Маслобойки: толкачная XVIII в., с вращающимся билом и качальная. Сер. XIX в.

Так что чухонское масло – относительно недавнее и ценное приобретение русской кухни – пришлось нам как нельзя кстати. Но чем же еще оно отличалось от традиционного русского продукта? Прежде всего, хотелось бы подчеркнуть несколько моментов.

«Чухонское масло» – это российский термин. На самом деле подобное масло готовилось и в Прибалтике, и в Финляндии, и в Белоруссии. Это лишь обобщающее название качественного белого масла, способного к длительному хранению.

Из чего оно готовилось? Существует мнение, что, главным образом, из сметаны. Вот что, к примеру, пишет Василий Левшин:

Масло коровье Чухонское. Дѣлается оное таковымъ образомъ: налить половину боченка сметаны, и болтать, качая боченокъ. Должно при семъ почасту отпыкать гвоздь во втулкѣ: отъ сего масло скорѣе сбивается, да и можетъ задохнувшись испортиться. По сбитїи масла перемыть оное раза четыре въ холодныхъ водахъ. Чтобы зимнему бѣловатому маслу придать желтину масла Майскаго, возьми моркови красной и желтой, выдави изъ ней сокъ; съ этимъ сокомъ перетри масло: получитъ оное желаемый цвѣтъ. Къ просаливанїю Чухонскаго масла на пудъ употребляется соли четыре фунта.

Однако это не было всеобщим правилом. В зависимости от региона и традиций, довольно часто встречался и «сливочный» рецепт[82]:

Ежели смятану и сливки перетопить въ печи, какъ дѣлаютъ русскіе крестьяне, то чистое масло всплываетъ на верхъ: это такъ называемое русское или топленое масло; а если бить сливки или смятану (пахтать) въ бутылкѣ или въ особомъ деревянномъ сосудѣ (маслобойнѣ), въ который опущено родъ мутовки, то масляныя частицы сбиваются и слипаются всѣ вмѣстѣ: это масло чухонское или пахтанное.

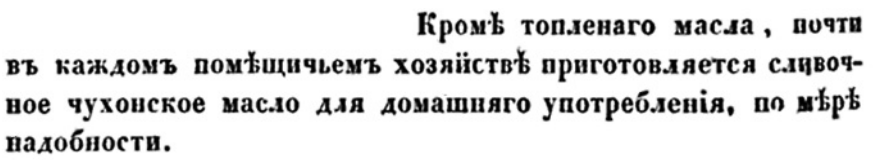
Давайте на минуту забудем о холодильниках и миксерах и задумаемся: а долго ли те самые сливки хранились несколько веков назад? При том уровне чистоты и санитарии в русских деревнях (мы чуть выше приводили яркую цитату на эту тему)? В действительности эти сливки всегда были уже чуть кислые или становились ими в процессе готовки.

Поэтому «водораздел» в терминах «русское» и «чухонское» – не в исходном сырье для производства масла, а в том, топленое оно (это русское масло, которое иначе долго не хранилось) или натуральное (без перетапливания). Правильно пишет в своем словаре Даль: разница не в сырье, а в технологии и качестве: «Коровье масло бьют, пахтают (чухонское, пахтаное; лучшее сливочное), либо топят и мешают (русское, топленое)».

В ряде источников прямо указывается на эту альтернативу. Вот, скажем, в Смоленской губернии было так[83]:

Масло, больше *чухонское*, а отчасти и *топленое*, скупается нѣкоторыми торговцами, преимущественно сычевскими и гжатскими, и отправляется ими въ С.-Петербургъ или въ Москву.

В Тверской губернии оба вида масла сосуществовали с не меньшим успехом[84]:


Кромѣ топленаго масла, почти въ каждомъ помѣщичьемъ хозяйствѣ приготовляется сливочное чухонское масло для домашняго употребленія, по мѣрѣ надобности.

Выбор между топленым и чухонским – на самом деле гораздо глубже просто «продуктового вопроса». Еще

В. Даль отмечал, что «обычай *пахтать* масло принадлежит всем чухонским, или вернее чудским, финским поколениям, а обычай *топить* его, турецкому или татарскому и монгольскому племенам. По этому, незначительному обычаю, кажется, можно довольно верно распознать у нас эти два поколения там, где есть сомнение»[85]. В этом смысле смешение азиатской и северо-европейской культуры на Руси проявляется отчетливее, обретая на, казалось бы, мелком продовольственном примере яркие и убедительные краски.

Впрочем, отойдем от культурологических вопросов и попытаемся понять преимущества чухонского масла для продуктового ассортимента той России. Так вот, обусловлены они были тремя факторами:

1. Чухонское масло – непременно соленое. «К просаливанию чухонского масла соли на пуд употребляется четыре фунта»[86]. Чуть выше, приводя цитаты из В.Левшина, мы уже отмечали это. Остановимся более подробно на самом процессе соления. К примеру, так это выглядело в крестьянских хозяйствах Белоруссии в середине XIX века: здесь «не делают Русскаго масла, а приготовляют чухонское, которое перемыв в свежей воде, солят довольно крепко, и перемешав хорошенько, складывают в пудовые, двух и трехпудовые кадки (называемые фасками). Залив масло сверху соленою водою, фаски прикрывают деревянными кружками и ставят в ледник. Спустя месяц пробуют масло: если в которой фаске оно получило горечь, с той масло перемывают в нескольких водах и, вторично посоля, складывают в фаску»[87].

2. При приготовлении чухонского масла брались более качественные продукты, тщательнее соблюдались технология и чистота производства. Мы уже не раз упоминали царящую тогда неопрятность. Приведем еще бытовые картинки мелкопоместного быта XVIII века от современников: «Внешний вид домов соответствовал внутреннему устройству и обстановке… Крыша из потемневших и поросших мохом досок, без всяких украшений; покосившееся крылечко, у которого бесцеремонно выбрасывались

и выливались всякие объедки и остатки обеда»[88].

3. Наконец, важна технология промывания, удаления вредных веществ из уже готового масла. Вот что пишет об этом Василий Левшин:

Очищанїе масла перемываніемъ.

Вышесказаннымъ образомъ очищается масло пахтаное и перетопленное; но какъ для поваренъ способнѣе масло не перетопленое: то масло сїе очень просаливаютъ къ сбереженїю. Однакожъ совсѣмъ тѣмъ оное портится отъ времени. Къ очищенїю масла сего отъ ржавчины и соли должно оное перемывать въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, сливая первую воду и наливая свѣжею. По томъ масло раздѣлить въ умѣренно тонкїе кусочки, сгнесть и осушить чрезъ отираніе полотенцемъ, чтобы прицѣпившуюся воду сколько возможно съ тѣста снять. Отъ этой влаги масло, употребленное въ тѣсто, производитъ въ немъ закалъ.

Конечно, название «чухонское масло» – это плод исторической случайности. Сложись чуть по-другому наша история, и масло это называли бы «шведским», «финским» или, может быть, «польским». Но, как бы то ни было, этот замечательный продукт стал одной из основ для дальнейшего активного проникновения западной кухни в Россию.

Масло топленое (русское)

Что нужно:

1 кг несоленого сливочного масла 82,5 % жирности Не эмалированная кастрюля с толстым дном

Что делать:

Масло нарезать на небольшие кусочки, положить в кастрюлю и поставить на огонь чуть выше среднего.

Как только масло растопится, убавить огонь ниже среднего. Масло сначала будет мутным, а затем разделится на три слоя – нижний осадок, средний прозрачный желтый и верху белая пена. Чем лучше исходное масло, тем меньше осадка на дне и пены сверху и, соответственно, больше получится топленого масла. Из 1 кг качественного сливочного масла получается примерно 700–800 грамм топленого.

Как только масло полностью растает, убавить огонь на уровень «ниже среднего» и поддерживать температуру, при которой масло слегка побулькивает.

Пену, образующуюся на поверхности, снимать ложкой. Это так называемая юрага (дурда), на которой в старину варили юражную кашу.

Как только нижний слой станет немного поджариваться, – масло готово. Снять кастрюлю с огня, чуть остудить, процедить через мелкое ситечко в пластиковую посуду. Масло получится прозрачного янтарного цвета, храниться может очень долго.

Вологодское масло: рождение бренда

Уже в XIX веке качественное, сливочное, чухонское масло – непременный атрибут стола обеспеченной семьи. Даже в «маленьких, вполне опрятных хозяйствах, – замечает Екатерина Авдеева, – где и самыя печи и очаги устроены, ежели не роскошно, то удобно, комфортно, с правильною вентиляциею, и, главное, где глаз самой хозяйки за всем блюдет, там положительно и решительно можно сказать, что для всякого жарения другаго, кроме *кухоннаго чухонскаго масла* употреблять не следует… Лучшее кухонное масло коровье есть действительно, в полном значении слова, чухонское, потому что в громаднейших количествах доставляется из Финляндии, где на всех почти тамошних мызах выделка молочных скопов и в особенности масла *кухоннаго* доведена до последней степени совершенства»[89].

К середине XIX века производство масла достигло весьма высокого уровня, а его качество в лучших проявлениях стало образцовым. Скажем, упомянутое Е.Авдеевой *кухонное* масло было очевидно качественным, но не отборным. Элитными сортами в санкт-петербургской торговле справедливо считались *мызное* и *сливочное* масло (тогда это не было его характеристикой, а являлось просто названием, сортом). Первое делалось из сметаны, имело необыкновенно приятный вкус с легким солоноватым привкусом. Применялось оно, конечно, не для жарки, а для более тонких блюд – яичниц, пюре, омлетов, пудингов, печенья, а также активно использовалось в приготовлении домашних бутербродов.

Но, как отмечали современники, «ежели хотят маслом лакомиться», то необходимо было иметь сливочное масло, «доводимое ныне до последней степени совершенства». Из этого сорта в Петербурге наиболее известным являлось *шварцовское* масло, названное так по фамилии владельца огромного поместья на границах Финляндии, где в лучшие годы разводилось до 2000 дойных коров. Благодаря налаженной системе доставки, парное молоко привозилось в столицу за несколько часов.

Чуть позже в обиход входит масло *голштинское*. Оно готовилось из квашенных сливок, вследствие чего приобретало слегка кислый аромат и делалось прочнее. Этот сорт масла обыкновенно использовался летом и всегда солился.

Пожалуй, именно благодаря совершенствованию качества

масла в России (и, прежде всего, в столицах), к середине XIX века вполне утвердился европейский обычай подавать сливочное масло (как отдельное блюдо) к завтраку, обеду, к вечернему чаю и так далее.

До сороковых годов XIX века финское коровье масло привозили исключительно в Санкт-Петербург. Однако после учреждения там гражданского пароходства доставка его морем значительно упростилась, и везли его уже не из ближайших финских поместий, а из самых удаленных районов. Интересно, что русское финское масло активно экспортировалось в этот период – главным образом в Швецию, в немецкий Любек. Причем, объем экспорта рос на глазах. Так, в 1846 году в Любек было доставлено 3550 пудов, а всего годом позже – 16270 пудов масла из России[90].

Однако несмотря на эти успехи, в целом ситуация с маслом в тот период в России оставалась грустной. В большинстве хозяйств европейской части страны держались беспородные коровы, дававшие молоко лишь для удовлетворения минимальных потребностей семьи. Продуктивность животных, содержавшихся на скудном корме зимой и исключительно на подножных кормах летом, была, естественно, незначительна. Так, надой с одной коровы составлял не более пяти литров в день. Только в летний сезон молока надаивали больше и могли использовать его для выработки топленого масла (в среднем 25–40 фунтов в год от одной коровы), которое почти полностью потреблялось в хозяйстве[91]. Все более очевидной становилась тупиковость пути, связанного надеждами на возможность обеспечить потребности растущей страны в молочном производстве, лишь за счет мелких крестьянских подворий.

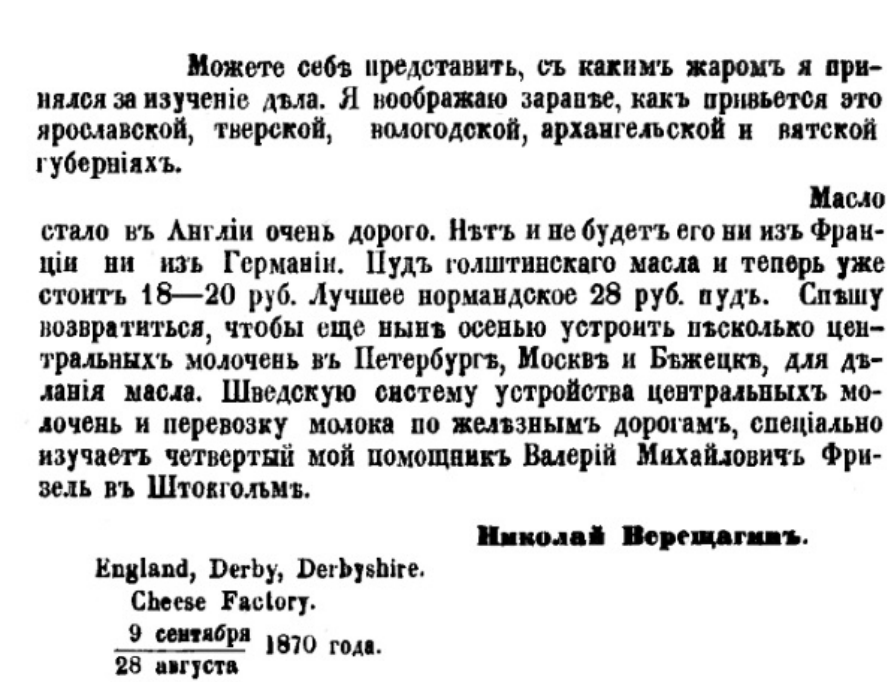
Только после реформ 1861 г. ситуация в животноводстве начала меняться. Развивалась крестьянская кооперация, происходило укрупнение хозяйств. Как всегда, личная заинтересованность явилась главным стимулом развития. Осознав выгодность этого процесса, и крестьяне, и помещики стали стремиться к повышению продуктивности скота, совершенствовали кормовую базу, некоторые закупали за границей лучшие сорта молочных коров.

Одним из тех, кто активнейшим образом содействовал этому, был русский ученый Николай Верещагин (1839–1907) – старший брат известного художника-баталиста.

Н.В.Верещагин

В начале шестидесятых годов он впервые обратил внимание на скотоводство и молочное производство как на возможную основу русской, а в особенности, северной сельской экономики. «Он понял, что взамен из года в год падающего зернового хозяйства следует дать хозяйство, производящее более ценные, на внутреннем и мировом рынках, продукты – молоко, сыр, масло, мясо и пр., и, убедившись в верности этого взгляда, он со всем пылом своей души и увлечением отдался делу, которое, как жизнь показала, не обмануло его», – писал в 1907 году его ученик и соратник профессор А. Калантар[92]. Получив известность как ученый, Николай Васильевич долго вынашивал планы, связанные с практическим использованием своих наработок. Он исколесил пол-Европы, везде знакомясь с технологиями производства

молочных продуктов, кооперацией крестьян и фермеров. Посмотрите, какой почти что детский энтузиазм сквозит в этом его письме редактору Трудов Императорского Вольного экономического общества[93]:



Можете себѣ представить, съ какимъ жаромъ я принялся за изученіе дѣла. Я воображаю заранѣе, какъ привьется это ярославской, тверской, вологодской, архангельской и вятской губерніяхъ.

Масло стало въ Англіи очень дорого. Нѣтъ и не будетъ его ни изъ Франціи ни изъ Германіи. Пудъ голштинскаго масла и теперь уже стоитъ 18—20 руб. Лучшее нормандское 28 руб. пудъ. Спѣшу возвратиться, чтобы еще нынѣ осенью устроить нѣсколько центральныхъ молочень въ Петербургѣ, Москвѣ и Бѣжецкѣ, для дѣланія масла. Шведскую систему устройства центральныхъ молочень и перевозку молока по желѣзнымъ дорогамъ, спеціально изучаетъ четвертый мой помощникъ Валерій Михайловичъ Фризель въ Штокгольмѣ.

Николай Верещагинъ.

England, Derby, Derbyshire.
Cheese Factory.
9 сентября / 28 августа 1870 года.

Наконец, в 1871 году, с разрешения Министерства Земледелия и Государственных Имуществ, в селе Едимоново Корчевского уезда Тверской губернии была открыта первая в России школа молочного хозяйства, директором которой был назначен Верещагин.

«Моя школа, – говорил сам Николай Васильевич, – совершенно не похожа на другие. Во-первых, мы существуем почти что без всякого устава. Во-вторых, у нас нет никаких дипломов, ни экзаменов, ни перевода из класса в класс, ничего подобного. Затем прием и выпуск учеников производится круглый год; приехал – учись, открылось требование – получай место и работай. Наконец, школа не разрывает связи со своими учениками и впоследствии. Из 546 выпущенных за 20 лет учеников я знаю, что делают 400, и не теряю их из виду»[94].

Имя Н.Верещагина неразрывно связано с продуктом, который стал национальным российским, а потом и советским брендом. Дело в том, что он впервые создал рецептуру масла, получившего впоследствии название «вологодского». В 1870 году на сельскохозяйственной выставке в Париже его внимание

привлекло масло из Нормандии с ярко выраженным вкусом и ароматом, сходным с ореховым. Решив воспроизвести его на родине,

Н. Верещагин использовал в качестве сырья нагретые до 80–85 градусов (пастеризованные) сливки, что было открытием для маслоделов всего мира. Масло, полученное новым способом, он назвал «парижским»[95]. За рубежом его стали именовать «петербургским», так как на экспорт оно поступало из Санкт-Петербурга. Рецептуру Н.Верещагина воспроизводили на фабриках в ряде скандинавских и европейских стран. Но только сделанное из молока, полученного в природно-климатических условиях Вологодской губернии, «парижское» масло приобретало столь ярко выраженный вкус и аромат[96].

Парижское масло отличается отъ сладко-сливочнаго тѣмъ, что сливки этого сорта предварительно подогрѣваются до 60°—70° R. Вслѣдствіе такого нагрѣванія сливки, а, слѣдовательно, и масло пріобрѣтаютъ особый орѣховый ароматъ, характерный для парижскаго масла.

Ушатъ со сливками помѣщаютъ въ сосудъ съ горячей водой и при постоянномъ помѣшиваніи нагрѣваютъ до требуемой температуры. Температура нагрѣванія будетъ зависѣть оттого, какъ сильно требуется развить орѣховый ароматъ въ маслѣ. Чѣмъ выше нагрѣваніе, тѣмъ сильнѣе и рѣзче этотъ ароматъ и, наоборотъ. Степень нагрѣванія также зависитъ и отъ требованій рынка. Нагрѣтыя сливки выносятъ на холодъ и охлаждаютъ до температуры сбиванія масла, т. е. до 10°—12° (см. о температурѣ въ предшествующихъ статьяхъ).

Сбиваніе можетъ быть произведено или тотчасъ же по охлажденіи сливокъ или по прошествіи многихъ часовъ. Во всемъ остальномъ производство парижскаго масла ведется такъ же, какъ и сливочнаго съ той лишь разницей, что его или совсѣмъ не промываютъ, или же промываютъ снятымъ молокомъ.

Для получения «парижского» масла использовались сливки 12-ти часового отстоя из наиболее высококачественного молока. Жирность сливок должна была составлять 20–23 %. Их пастеризовали в ушатах, погружаемых в водяную подогреваемую баню. Постоянно перемешиваемые, сливки нагревались, и как

только в них достигалась температура 65–85 ˚С, ушаты ставились в прохладное помещение и охлаждались (посредством погружения в бассейн с холодной водой или с примесью льда) до температуры 6 ˚С. При охлаждении сливки также перемешивались, чтобы процесс шел быстрее и лучше сохранился привкус пастеризации.

При отсутствии холодильников для повышения сохранности продукта практиковали изготовление *соленого* «парижского» масла, особенно в теплое время года. Для этого сбитое масло помещалось в емкость (передачку), наполненную пастеризованной (94 ˚С) и охлажденной (2,5 ˚С) водой. После спуска промывной воды масло прокатывали (отжимали) два раза, поливая при этом водой, затем посыпали его поверхность солью (из расчета 2–4% соли), потом масло выкладывали на стол и выдерживали четыре часа, прокатывали дважды и снова выдерживали четыре часа, чтобы соль равномерно и полностью растворилась в нем. Далее масло отжималось до исчезновения влаги на его поверхности и упаковывалось[97].

Приятный ореховый привкус масла, приготовленного из гретых сливок, сразу полюбился покупателям. А Едимоновская школа обрела всероссийскую славу. Это учебное заведение просуществовало до 1898 года, выпустив свыше тысячи мастеров молочного хозяйства. Надо заметить, что проблема квалифицированных кадров для этой отрасли стояла тогда необычайно остро. По сути, все более или менее ответственные специалисты приглашались из-за границы (Германия, Дания) или привозились из Финляндии. Так, с помощью лучших шведских мастеров было налажено производство ведер, бидонов и другой луженой посуды, а из Дании, из города Свенборг, пригласили маслоделов, в том числе Фридриха Бумана (который вместе с женой Идой навсегда «осел» на Вологодчине). Однако понимая, что молочное производство в России может успешно развиваться только при наличии своих, отечественных кадров,

Н. Верещагин в девяностые годы выдвигал идею создания специальных высших учебных заведений для подготовки специалистов высшей квалификации. К сожалению, Николай Васильевич не дожил до исполнения этой своей мечты. Лишь в 1911 году в Вологде открылся первый в России подобный институт. Он существует и сегодня, превратившись в Вологодскую государственную молочно-хозяйственную академию имени Н.В. Верещагина.

Сбивание масла. Фото нач. XIX в.

А что же с вологодским маслом? Его успех в конце XIX века был поистине ошеломляющим. Всего за восемь лет (с 1871 года – даты открытия маслодельного завода) Вологодская губерния сравнялась по объему производства с признанными лидерами – Прибалтикой и Финляндией. В 1880 году в селе Фоминское (ныне Молочное) супругами Буманами (теми самыми, приехавшими из Дании) был построен маслодельный завод с учебным хозяйством, где стараниями Н. Верещагина впервые в России для производства масла начали использовать сепаратор. Возросший экспорт масла из Вологодской губернии побудил датскую фирму «Мерк-Паллизен», обосновавшуюся в Санкт-Петербурге, открыть в 1891 году свою контору в Вологде. Она имела склад и закупала масло для Копенгагена, Гамбурга, Эдинбурга, Гулля, Лондона. Интересно посмотреть на объемы экспорта сливочного масла в этот период – они весьма впечатляют:

1897 год – 529 000 пудов на сумму 5,4 миллиона рублей;

1900 год – 1 189 000 пудов на сумму в 13,5 миллиона рублей;

1903 год – 2 516 000 пудов на сумму 32 миллиона рублей;

1906 год – 3 164 000 пудов на сумму 44 миллиона рублей.

Коммерческой удаче нового продукта способствовало и еще одно обстоятельство. В 1872 году была открыта железная дорога Москва – Вологда, позволившая быстро доставлять в столицы (и дальше – морем за границу) большие объемы сливочного масла. Благодаря этому, оно заинтересовало крупных оптовиков и экспортеров. То есть совпало все: новый привлекательный товар, технологичное производство, обеспечивающее стабильность качества и объемов, и транспортная возможность его скорой доставки основным потребителям.

Вѣнцомъ упорнаго труда Н. В. Верещагина было торжество маленькой убогой русской коровенки надъ ея аристократическими сестрами, за баснословныя деньги выводимыми изъ Швейцаріи, Англіи, Даніи, Голландіи. Относясь презрительно къ нашей бѣдной „горемычкѣ“, мы и не подозрѣвали, что эта маленькая многострадальная коровка, вѣчно голодная, мокнущая въ водѣ, или засыпаемая снѣгомъ, не только благодарнѣе и производительнѣе выхоленныхъ симентальокъ и тиролекъ, но являетъ по всему сѣверу и сѣверовостоку рядъ удивительныхъ, вѣками сложившихся породъ, которымъ могутъ смѣло позавидовать лучшія стада Европы.

В результате даже в Европе за этим сортом масла прочно закрепился эпитет «русское». Завершив удивительный круг эволюции, оно спутало все карты историкам еды. Ну и скажите теперь: наш ли это национальный продукт – сливочное масло?

Как сыр с маслом боролся

Старинная пословица «Как сыр в масле кататься» вроде бы о совсем идеальной судьбе. Жить в достатке, ни в чем не нуждаясь, – наверное, так и можно перевести ее на наш обыденный язык. В старину, чтобы сыр не черствел, его клали в бочонок со сливочным маслом. Затем его закрывали и перекатывали из стороны в сторону. Вот сыр внутри в масле и катался. Оно впитывалось в сырную корочку и задерживало испарение влаги. Поэтому такой сыр дольше оставался свежим. А поскольку оба этих продукта были дорогими, считалось, что те, у кого есть сыр, и кто хранит его в масле, живут припеваючи. Ну, вроде как сегодня написать черной икрой поверх красной «Жизнь удалась!»

И тот, и другой продукт для отечественной кухни не в новинку. При этом каждый из них – и сыр, и масло – изменились у нас за последние века радикально. Настоящее русское масло ведь топленое. Как мы писали в одной из предыдущих глав, привычным нам сливочным оно стало в массовой кухне лишь в петровские времена, когда Россия вышла в Прибалтику. И обнаружила там соленое финское масло, которое и назвала «чухонским». Также и наш «исторический» сыр – совсем не тот, к которому мы привыкли сегодня.

Вообще говоря, слово «сыр» знакомо нашим предкам издавна. Изданный в середине XVI века «Домострой» употребляет его не один десяток раз. Да и в более ранних летописях нет-нет – да и встретишь его. «Наказной список» великого князя Ивана Васильевича (Ивана III) в 1499 году велит собирать с крестьян на

кормление на Петров день ковригу хлеба да сыр[98]. А более ранняя «Русская правда» (относящаяся к XI веку), определяет «*на продовольствие вирнику (княжескому слуге) взять 7 ведер солоду на неделю, а в середу резана оже сыр, а в пятницу тако же*».

«А место чертожное, на котором сидел Государь и Государыня Царевна Евдокея Лукьяновна, устроено была в грановитой полате, обито бархатом червчетым, а на нем два зголовья бархатных золотных в один узор, каков Государь указал… Да у места ж поставлен был стол, а на столе наслано три скатерти да положена перевеча, которую подносили к Государю и Государыни и к бояром, с ширинками, да *сыр*, да соли соловка; да и в столы положены были перевечи да солоницы с солью, а судков в первым день не ставили»[99]. (1625 год)

Вот только что это за «сыр» был тогда, история умалчивает. Сегодня мы можем лишь догадываться о том, что сыр тогда был подобием творога. Более выдержанного и, может быть, слегка подкопченного дымком. Но очень далекого от европейских аналогов. Ведь, там швейцарский сыр и рокфор появляются в XI веке, грюйер и чеширский – в XII, а уж XIIII век отмечен «изобретением» пармезана, горгонзолы, пекорино и эмменталя. У нас же профессиональное (а не домашнее, кустарное) производство сыра начинается лишь в XVIII веке. Петр I приглашает в страну первых сыроваров, – до этого ведь наш сыр на «варился», а лишь «созревал», как творог.

Кроме того, не будем забывать несколько важных моментов. Во-первых, слово «сыр» совсем не всегда обозначает тот самый молочный продукт. Исследователь той же «Русской правды» еще в XIX веке отмечает[100]:

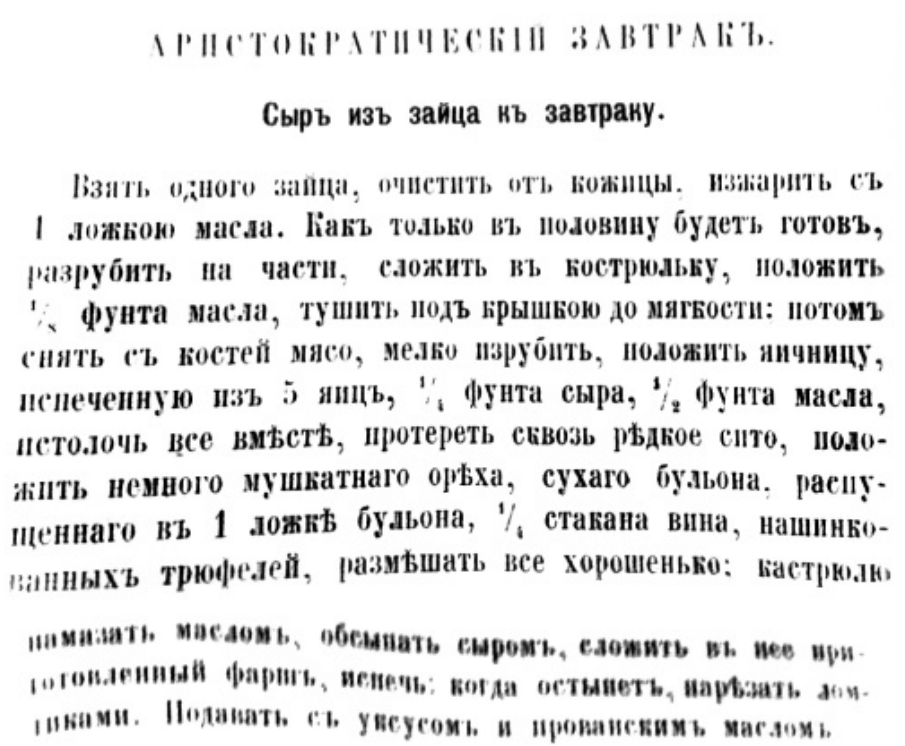
прежними толкователями Русской правды на слово сыръ, совсѣмъ не обращено вниманія, мнѣ кажется потому, что оно здѣсь не значитъ вещества, изъ сливокъ дѣлаемаго; но просто сырое, т. е. невареное или постное, и въ церковныхъ книгахъ называемое сыроястіемъ.

Во-вторых, даже похожее на сыр блюдо делалось в Средние века на Руси совсем не обязательно из молока. И вообще сыром называлось, лишь исходя из внешней схожести и консистенции. Н.Костомаров упоминает[101] так называемый «гороховый сыр», широко распространенный в XVI веке в Москве. Фактически речь идет о размолотом в ступке горохе (возможно, отваренном предварительно), смешанном с растительным маслом:

разныя приготовленія изъ гороха: горохъ битый, горохъ тертый, горохъ цѣженый, сыръ гороховый, то есть твердо сбитый мятый горохъ съ постнымъ масломъ, лапшу изъ гороховой муки,

Наконец, в третьих «сыром» в русской кухне именовались и блюда, лишь содержащие настоящий сыр в качестве ингредиента. Это, конечно, больше относится уже к изящной кухне конца XVIII – начала XIX века. Ведь, скажем, винегретом тогда у нас именовался вовсе не изобретенный во Франции соус. Иностранные повара привезли соус винегрет, которым по привычке поливали отварные овощи. С тех пор и до сегодняшнего дня винегретом у нас именуется салат из вареных овощей с растительным маслом.

Так вот с сыром произошло нечто подобное. И термином «сыр» стало называться вычурное блюдо, куда он входил лишь в качестве составной части:



АРИСТОКРАТИЧЕСКІЙ ЗАВТРАКЪ.

Сыръ изъ зайца къ завтраку.

Взять одного зайца, очистить отъ кожицы, изжарить съ 1 ложкою масла. Какъ только въ половину будетъ готовъ, разрубить на части, сложить въ кострюльку, положить ¼ фунта масла, тушить подъ крышкою до мягкости: потомъ снять съ костей мясо, мелко изрубить, положить яичницу, испеченную изъ 5 яицъ, ¼ фунта сыра, ½ фунта масла, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь рѣдкое сито, положить немного мушкатнаго орѣха, сухаго бульона, распущеннаго въ 1 ложкѣ бульона, ¼ стакана вина, нашинкованныхъ трюфелей, размѣшать все хорошенько: кастрюлю намазать масломъ, обсыпать сыромъ, сложить въ нее приготовленный фаршъ, испечь: когда остынетъ, нарѣзать ломтиками. Подавать съ уксусомъ и провансскимъ масломъ.

Сегодня невозможно достоверно сказать, но нетрудно предположить: подобная путаница могла происходить с названиями и в более ранние времена. И встречая в летописях слово «сыр», нужно всегда помнить об этом.

Первый же сыродельный завод появляется в России лишь 200 лет назад. «Лотошинский сыр» – это забытое на сегодня название было весьма популярным в начале XIX века. Ведь именно в селе Лотошино (Московской губернии), принадлежавшем князю Ивану Сергеевичу Мещерскому, в 1812 году открывается сыроварная фабрика, руководить которой приглашен швейцарский мастер Иоганнес Мюллер. Именно здесь начались эксперименты по изготовлению швейцарских сыров на русской земле. Они оказались на редкость удачными. И через много лет сам А.С.Пушкин написал о «прекрасном швейцарском сыре из Лотошино». Мещерский сыр высоко ценился и закупался для лучших магазинов и ресторанов Москвы и Петербурга.

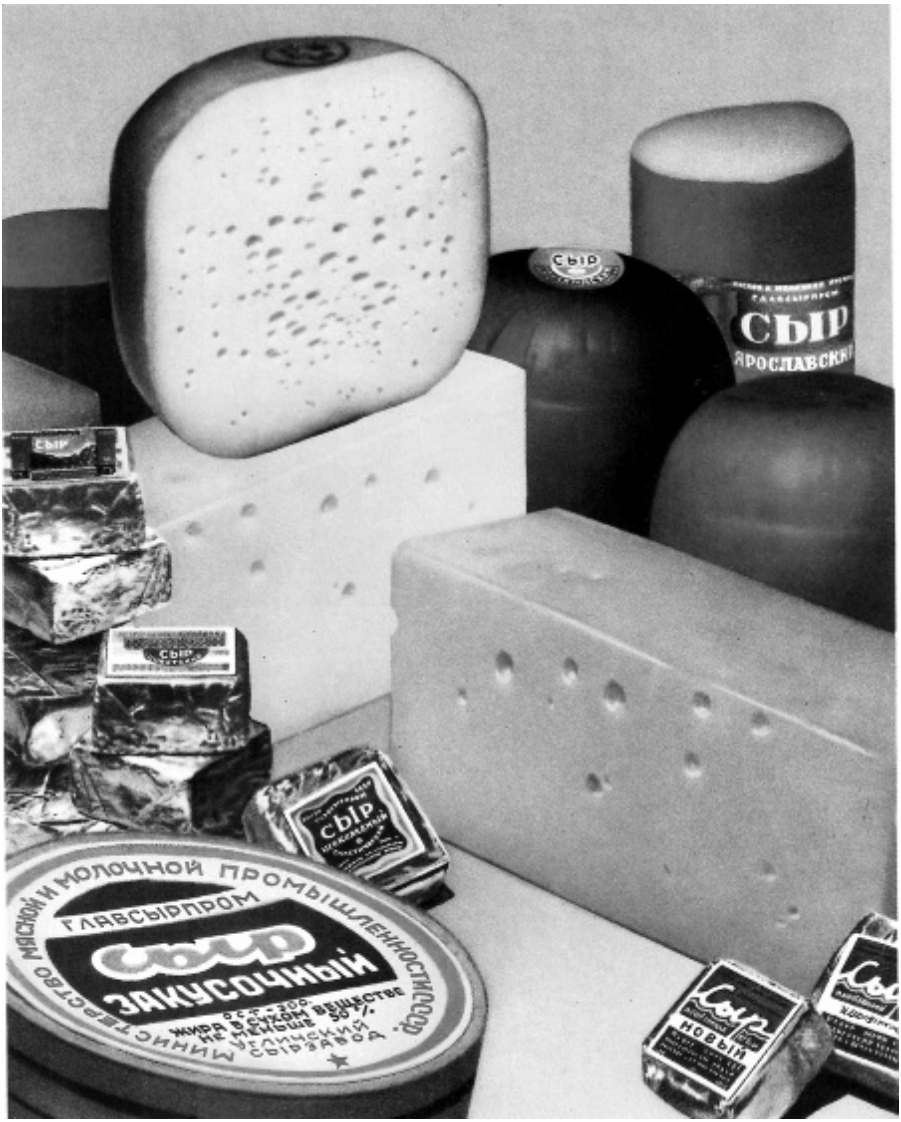
Но скоро главным регионом русского сыроделия становится Вологодская губерния. Первая сыроварня открывается здесь в 1835 году в селе Погорелово – имении помещика Зубова. А к 1869 году в пределах современной Вологодской области было уже 12 сыроварен. На маслодельные заводы выписывают мастеров из Голштинии, а на сыродельные – из Швейцарии[102].

Долго созревающий швейцарский сыр здесь не привился, так как молоко по составу и чистоте было малопригодным для него. А вот инициатива Николая Верещагина неожиданно получила развитие. В 1880-е годы большинство вологодских сыроварен перешло, по его рекомендации, на выработку других сыров – честера и голландского. Последнего вырабатывалось больше, так как он требовал менее тщательного ухода при созревании и пришелся по вкусу русской публике.

Здесь-то и началось самое интересное. На Вологодской земле сыр вступил в конкуренцию с маслом. И, к сожалению, потерпел в ней поражение. До 1870-х годов масло– и сыроделание развивались здесь практически параллельно, однако производство сыров превосходило маслоделие в 2 раза. Но благодаря появлению обученных иностранных мастеров, вологодские землевладельцы стали постепенно переходить от сыроварения к маслоделию, как экономически более выгодному производству. Ведь технология производства сыра довольно сложна, длительна, требует высококачественного молока и большого мастерства. Результаты своей работы мастер видит только после созревания сыра, спустя 2–3 месяца после его выработки. Да и крестьянам было выгоднее продавать молоко маслозаводам, так как они сразу же за него получали деньги и 70–75 % обезжиренного молока (обрата), а сырозаводы могли дать им только сыворотку[103]. Уже в 1892 г. сыроваренных заводов в Вологодской губернии остается всего лишь 10, а число маслодельных возрастает до 263[104].

Проиграв в этой конкурентной борьбе, русский сыр восстановил свои позиции только перед самой революцией. Тогда в стране производилось почти 100 его сортов, многие из которых с успехом экспортировались. При СССР же плановое задание на сырное производство становилось законом. И уже в конце 1930-х годов в нашей стране выпускалось 42 тысячи тонн сыра, в 1965 году – 288 тысяч тонн, а в 1970 году – 625–670 тысяч тонн.

Одним из создателей «советского» сыра был Дмитрий Анатольевич Гранников. Будучи одним из доверенных лиц Анастаса Микояна, он в начале 1930-х по заданию ЦК ВКП(б) был командирован для изучения иностранного опыта сыроделания в Данию и Голландию. Собственно необходимость реформы нашей пищевой промышленности была очевидна еще с конца 20-х годов. Другое дело, что сценарии этих изменений были разнообразны. Однако любые варианты требовали знакомства с опытом передовых зарубежных стран. Профильные наркоматы пытаются что-то делать в этом направлении. И поездка Гранникова была лишь одной из страниц в этом огромном процессе.



Сыры советские. Фото репродукции

По возвращении он возглавил отдел сыроделия Главмаслопрома. И в 1935 году разработал оригинальную рецептуру сыра «Советский». Она была опробована на двух заводах на Алтае: Верх-Айском и Куяганском. За основу был взят рецепт швейцарского сыра, однако у «Советского» – меньший срок созревания и больший срок хранения. В зрелом виде «Советский» сыр представлял собой брусок весом 15–18 кг с немного скругленными углами. В разрезе у правильно сделанного сыра был четкий рисунок из круглых и овальных глазков. Пробная его партия была отправлена в Лондон, где он получил очень высокие

оценки (90–95 баллов по 100-бальной шкале). А сам Дмитрий Анатольевич вскоре стал начальником главка сырной промышленности. В 1943 году ему присуждается докторская степень. Правительство высоко оценило труды ученого по созданию новых видов молочных продуктов. Он становится лауреатом Сталинской премии. После войны, продолжая руководить главком, Дмитрий Анатольевич заведовал кафедрой технологии сыров Московского технологического института.

Грустная ирония судьбы заключается в том, что к концу периода социализма в магазинах остался лишь один сорт сыра – «сыр». Однако это уже совсем другая история. И все-таки для русской и советской кухни сыр – это не только утренний бутерброд. И уж тем более не послеобеденное блюдо с бокалом красного вина. Самые вкусные блюда у нас – очень часто именно с ним, с сыром. Ведь что может быть аппетитней расплавленной сырной корочки? Именно с ней связана одна из самых таинственных загадок нашей «литературной» кухни. Многие читатели булгаковского романа «Собачье сердце» терялись в догадках: что за блюдо имел в виду писатель в этой сцене обеда профессора Преображенского с докто ром Борменталем?

“Зина внесла серебряное крытое блюдо, в котором что ворчало. Запах от блюда шел такой, что рот пса немедленно наполнился жидкой слюной. “Сады Семирамиды”! – подумал он и застучал, как палкой, по паркету хвостом.

– Сюда их! – хищно скомандовал Филипп Филиппович. – Доктор Борменталь, умоляю вас, оставьте икру в покое! И если хотите послушаться доброго совета, налейте не английской, а обыкновенной русской водки…

– Новоблагословенная? – осведомился он.

– Бог с вами, голубчик, – отозвался хозяин. – Это спирт. Дарья Петровна сама отлично готовит водку.

– Не скажите, Филипп Филиппович, все утверждают, что очень приличная. Тридцать градусов.

– А водка должна быть в сорок градусов, а не в тридцать, – это, во-первых, – наставительно перебил Филипп Филиппович, – а во-вторых, бог их знает, чего они туда плеснули. Вы можете сказать, что им придет в голову?

– Все, что угодно, – уверенно молвил тяпнутый.

– И я того же мнения, – добавил Филипп Филиппович и вышвырнул одним комком содержимое рюмки себе в горло, – э… мм… доктор Борменталь, умоляю вас: мгновенно эту штучку, и, если вы скажете, что это… я ваш кровный враг на всю жизнь. “От Севильи до Гренады…”.

Сам он с этими словами подцепил на лапчатую серебряную

вилку что-то похожее на маленький темный хлебик. Укушенный последовал его примеру. Глаза Филиппа Филипповича засветились.

– Это плохо? – жуя, спрашивал Филипп Филиппович. – Плохо? Вы ответьте, уважаемый доктор.

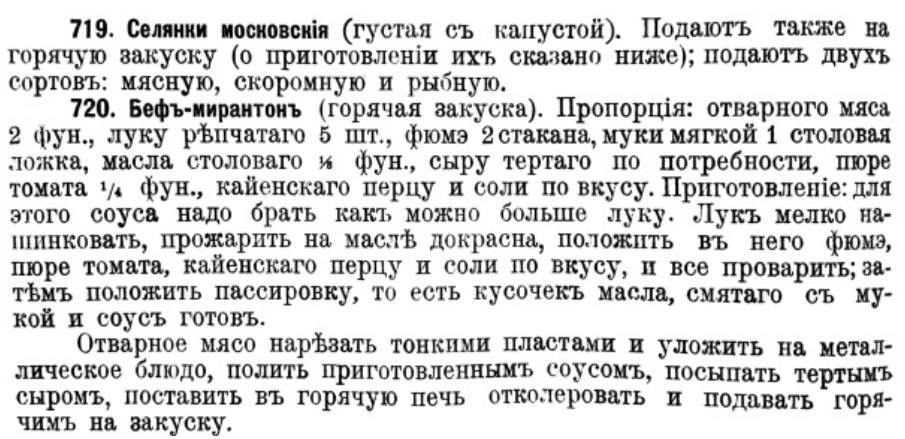
– Это бесподобно, – искренно ответил тяпнутый.

– Еще бы… Заметьте, Иван Арнольдович, холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует с закусками горячими. А из горячих московских закусок это – первая. Когда-то их великолепно приготовляли в "Славянском базаре".

У Булгакова в различных произведениях просто разбросаны гастрономические загадки. Мы и сами, признаться, долгое время не могли найти ответ. Преобладающее мнение состоит в том, что речь идет о жюльене. И даже в известной экранизации актер Евгений Евстигнеев берет в этой сцене в руки кокотницу. Однако беседы со старыми поварами и ветеранами советских ресторанов многое для нас «расставили по местам». И думаем, что следующий ответ ближе всего к истине.

Дело в том, что одним из кулинарных "хитов" дореволюционного "Славянского базара" считалась «селянка сборная мясная старомосковская». Подавалась она прямо с раскаленной сковороды (блюда), где мясо готовилось с луком. В советские времена несколько упрощенное кушанье стало называться в меню этого ресторана "скоблянка-нажарка".

А вот рецепт из кулинарной книги начала XIX века[105], где эта селянка, рассматривается как горячая закуска и именуется беф-мирантон:



719. Селянки московскія (густая съ капустой). Подаютъ также на горячую закуску (о приготовленіи ихъ сказано ниже); подаютъ двухъ сортовъ: мясную, скоромную и рыбную.

720. Бефъ-мирантонъ (горячая закуска). Пропорція: отварного мяса 2 фун., луку рѣпчатаго 5 шт., фюмэ 2 стакана, муки мягкой 1 столовая ложка, масла столоваго ½ фун., сыру тертаго по потребности, пюре томата ¼ фун., кайенскаго перцу и соли по вкусу. Приготовленіе: для этого соуса надо брать какъ можно больше луку. Лукъ мелко нашинковать, прожарить на маслѣ докрасна, положить въ него фюмэ, пюре томата, кайенскаго перцу и соли по вкусу, и все проварить; затѣмъ положить пассировку, то есть кусочекъ масла, смятаго съ мукой и соусъ готовъ.

Отварное мясо нарѣзать тонкими пластами и уложить на металлическое блюдо, полить приготовленнымъ соусомъ, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячую печь отколеровать и подавать горячимъ на закуску.

И да, тертый сыр, как элемент, «связывающий» блюдо и создающий аппетитную прижаристую корочку – на своем месте. Сыр – удивительный продукт нашей кухни. По сути дела, его

использование хотя и имеет что-то общее с общемировыми тенденциями, несет на себе непередаваемый национальный отпечаток. Хорош он или плох, вопрос спорный. В любом случае можно с уверенностью сказать, что сыр в России – больше чем сыр. Это часть нашей повседневной жизни и культуры питания.

Сыр из сельди

Что нужно:

Сельдь – 1 шт. Сливочное масло комнатной температуры – 200 г Белый черствый хлеб – 1 ломтик Молоко – 1/2 стакана Горчица русская – 1/2 чайной ложки Сыр российский – 100 г Соль, белый молотый перец – по вкусу

Что делать:

Селедку очистить от кожи и костей. Белый хлеб замочить в молоке и отжать. Дважды пропустить через мясорубку селедку вместе с белым хлебом. Сливочное масло растереть добела и добавить в селедку. Размешать до гладкости. Добавить соль, перец, горчицу. Вымешать и, положив в форму для подачи, убрать в холодильник. Охлажденный сыр подают с гренками.

Этот нерусский картофель

Легенду о первом мешке картофеля, присланном Петром I из Голландии, с которого и началось возделывание этой культуры в России, проверить сегодня невозможно. Скорее всего, посылка царя – лишь один из многих путей проникновения овоща в Россию. Но, так или иначе, принято считать, что первая грядка с картофелем появилась у нас при Петре Великом. Русский император выращивал картофель в Стрельне, надеясь использовать его как лекарственное растение. Кстати, несколько лет назад в музее-усадьбе Абрама Ганнибала «Суйда» в Гатчинском районе Ленинградской области открылся единственный в нашей стране музей картофеля.

«Едоки картофеля». Ван Гог. 1885 г.

Сначала этот овощ считался в России диковинкой. Его подавали как редкое и лакомое блюдо на придворных балах и банкетах. Удивительно, но картофель тогда было принято посыпать не солью, а сахаром! Однако уже в середине XVIII века во многих местностях крестьяне активно разводили его в собственных и барских хозяйствах.

Вообще, историю картофеля в России можно условно разделить на три этапа. Первый – знакомство с новым продуктом, появление его на столах столичной знати. В этот период картофель – не более чем забавное развлечение, вроде заморского ананаса или устриц. Повара экспериментировали, готовя его то так, то эдак, с сахаром, под соусами, в виде каш и прочего. Все это происходило до середины XVIII века.

На втором этапе картофель превратился в огородную

культуру, началось его массовое возделывание. Ориентировочно этот период охватывает 1760–1840 годы. Ранее на своих огородах крестьяне выращивали, главным образом, капусту и огурцы, которые, после хлеба, составляли важнейшую часть их рациона; огурцы солили, капусту квасили. В 1760-х годах Екатерина II решила, что «земляное яблоко» можно попробовать использовать в голодные годы, и поручила Абраму Ганнибалу заняться у себя в усадьбе разведением картошки.

И только потом – в середине XIX века картофель превращается в полевую культуру, постепенно завоевывая все больший вес в рационе наших сограждан. Но это будет позже. А пока вернемся на столетие назад.

Уже в 1765 году в России вышел указ Сената о планомерном массовом продвижении картофеля на крестьянские огороды. Пятьдесят семь бочонков картофеля выписали в Москву из Германии и впоследствии разослали по областям России для разведения. Местным губернаторам были даны строгие наставления относительно его расширенных посадок. Тогда же появились и первые агротехнические инструкции по возделыванию картофеля. В это время он часто встречается в хозяйствах средней полосы России, но скорее как вспомогательный, второстепенный продукт. Блюда с ним активно используются кулинарами для приготовления как экзотических (европейских), так и повседневных блюд. В конце XVIII века, например, в «Хозяйственном описании Пермской губернии» о картофеле было сказано следующее: «Крестьяне употребляют оный печеной, вареной, в кашах и делают также из него с помощью муки свои пироги и шаньги (сибирские лепешки с маслом, ватрушки), а в городах сдобривают им супы, готовят жарки и делают из него муку для приготовления киселей».

И все-таки, как пишет журнал «Современник» в 1849 году:

КАРТОФЕЛЬ ВЪ РОССІИ. Картофель былъ неизвѣстенъ въ Россіи до половины прошлаго столѣтія, хотя въ сопредѣльныхъ странахъ разведеніе его тогда сдѣлалось уже довольно общимъ. Наконецъ послѣ 1750 года и у насъ стали появляться опыты введенія этого полезнаго растенія. Убѣдившись этими опытами, что произрастенію картофеля въ Россіи не представляется особливыхъ климатическихъ препятствій, существовавшая въ Петербургѣ медицинская коллегія разослала по всему государству картофельныя сѣмена и клубни, съ подробнымъ наставленіемъ ухода за новымъ овощемъ. Но первоначальное разведеніе шло весьма медленно и ограничивалось едва ли не однѣми окрестностями Петербурга, несмотря на старательное содѣйстаіе учрежденнаго въ 1765 году Вольнаго Экономическаго общества.

Собственно, в русских губерниях картофель впервые начали массово разводить вокруг Новгорода, благодаря усилиям местного генерал-губернатора Сиверса. От двух четвериков[106] красного и продолговатого картофеля, посаженного на хорошей песчаной почве, получено было в первый год 172 четверика «приплода». Впоследствии генерал Сиверс выписал еще белый и другие сорта картофеля и разослал его по губернии с подробным наставлением, «как садить и воспитывать» (выращивать) новый овощ.

И. Прянишников. Общий жертвенный котел в Престольный праздник. 1890-е гг.

Часть розданного по городам и весям картофеля было приказано посеять на казенных землях.

В Коростинской мызе провели тогда же следующий опыт: одну часть картофеля посадили в открытом поле, а другую – в ямах, где под слоем земли лежал слой навоза. Жатва показала такой результат: картофель, посаженный в ямах, уродился «сам-100 и даже сам-200» (т. е. урожай в двести раз превысил количество посаженного картофеля), но был весьма мелок и невкусен, тогда как посаженный в открытом поле дал урожай вчетверо меньший, но клубни были очень крупные и вкусные. В 1780-х годах картофель возделывался в Новгородской губернии почти повсеместно и вошел в употребление среди крестьян.

Вслед за Новгородом разведение картофеля распространилось местами в деревнях вокруг Каширы, в Сумах, а

также в Вологодской губернии. Впрочем, выращивался там он лишь по дворянским огородам.

В Олонецком и Каргопольском регионах (где, как отмечали современники, даже капуста и огурцы редко созревают), в 1773 году был посажен картофель, привезенный из Англии, и «очень порядочно удался, при Онежской губе, под 63˚ северной широты». Однако, несмотря на это, до середины XIX века он возделывается там в самом незначительном количестве, вероятно, по причине скудного урожая.

В Саратовской губернии первые попытки разведения картофеля относятся к семидесятым годам XVIII века, но почва там оказалась неблагоприятной для этой культуры.

Следует учесть, что, помимо чисто агрономических трудностей, имелось и другое препятствие при разведении картофеля в России. А именно: предрассудки относительно «вредности» и «дьявольского характера» этого растения. Вот что об этом писал современник, российский историк А.Терещенко[107]:

Есть уѣзды въ восточ-
части Россіи, гдѣ крестьяне даже боятся са-
дить его, думая навлечь на свои поля небла-
гословеніе Божіе. Они увѣрены еще, что кар-
тофель предназначенъ для потребленія одной
нечистой силы; что картофель родится съ го-
ловою и глазами, на подобіе человѣка, а по-
тому кто ѣстъ картофель, тотъ ѣстъ души
человѣческія. — Старообрядцы утверждаютъ,
что картофель есть тотъ запрещеный плодъ,
который вкусили первые два человѣка, по это-
му кто ѣстъ его, тотъ не слушается Бога, на-
рушаетъ Его святыя заповѣди и никогда не на-
слѣдуетъ царствія небеснаго. Были примѣры,
что правительственныя мѣры не могли убѣдить
земледѣльцевъ къ разведенію картофеля, и
этому причиной раскольники и суевѣры, посе-
лившіе въ нихъ отвращеніе и страхъ. — Вре-
мя лучшій учитель, и по этому нѣтъ сомнѣнія,
что предубѣжденіе къ полезнѣйшему произве-
денію, замѣняющему хлѣбъ, истребится само
собою.

Из-за предубеждения крестьян против нового овоща очень тяжело шли дела с ним в Москве и в ее окрестностях. Борьбе с этими суевериями немало сил отдал работавший в то время у нас англичанин Роджер, управлявший подмосковными имениями государственного канцлера графа Румянцева (с 1800 по 1815 год). Он практически даром раздавал картофель для посева тем крестьянам, которые убедились в его хорошем вкусе и пользе.

Мало-помалу процесс шел. Появился картофель и в отдаленной Сибири. В начале 1890-х годов иркутский генерал-губернатор фон Бриль посеял в Большерецке пятьдесят, а в Верхне-Камчатске – двенадцать картофелин: первые уродили тысячу двести, а вторые – триста девяносто девять штук. Успех решили развить и дальше. С этой целью картофель начали раздавать для посева в Охотске, Гижиге и на Камчатке. Таким

образом, в Восточной Сибири и Дальнем Востоке началось разведение картофеля, и с каждым годом его масштабы увеличивались. Для поддержания этого процесса в 1845 году Вольное Экономическое общество выслало туда три фунта отборных картофельных семян.

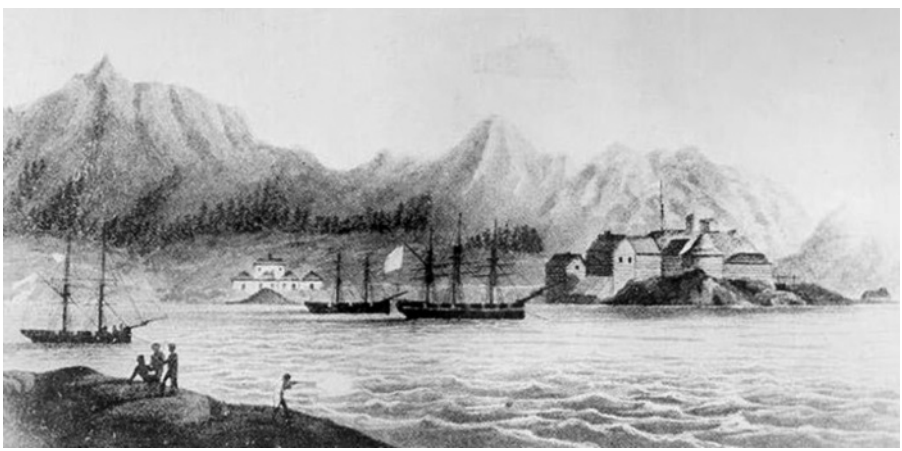
Первая камчатская экспедиция В.Беринга 1728–1730 гг. Гравюра XIX в.

Впрочем, на Камчатке после первых урожаев разведение картофеля пошло на убыль, потому что родившийся там картофель не годился для хорошего посева. Франц Рейнике, бывший там исправником в начале XIX века, стал делать новые посадки и приохотил к ним камчадалов. Так что Петр Иванович Рикорд, прибыв на Камчатку в 1817 году в качестве начальника края, нашел там картофель, разведенный уже в значительном количестве. Вообще, будучи весьма просвещенным человеком, новый губернатор неоднократно выписывал из Петербурга различные сорта картофеля. К сожалению, клубни ни разу не смогли выдержать долгого путешествия. В конце концов П.И.Рикорд просто выписал семена из знаменитых в то время Горелок – подмосковного имения графа Разумовского. Именно они и дали в 1818 году первый хороший урожай. А сам Петр

Иванович за свои заботы о сельском хозяйстве, «распространение между туземцами полезных огородных овощей» и другие «человеколюбивые действия в Камчатке» был награждён в 1819 году орденом святой Анны второй степени с алмазными знаками, а за всю пятилетнюю службу там – пенсионом в 1400 рублей в год.

На другом краю империи – в остзейских губерниях – уже в конце XVIII века картофель встречается в огородах некоторых помещиков. Но предубеждение к нему со стороны крестьян долго препятствовало введению этой культуры в широкий оборот. Несмотря на все попытки и труды Рижского общества сельского хозяйства, еще в 1800 году приходилось печатать в календаре правила разведения картофеля и выдавать премии за его использование. В результате к 1820 году его начали сеять не только в огородах, но и в полях. А к середине XIX века он составлял в прибалтийских губерниях главную пищу как деревенских, так и городских жителей.

На острове Эзель картофель начали массово разводить лишь в двадцатых годах XIX века. В 1790 году местные крестьяне вовсе еще не знали этого корнеплода, и только немцы выращивали его в своих огородах.



Столица Русской Америки Ново-Архангельск (Ситка) в 1805 г.

Удивительно, но в русской Америке – на Аляске – до 1805 года вовсе не знали о картофеле, и только в 1849 году были сделаны первые попытки его акклиматизации. Для этого использовали семена, привезенные из Калифорнии, или картофелины из запаса провианта европейских кораблей. Разведение шло очень быстро, и будущий управляющий североамериканскими колониями Фердинанд Петрович Врангель вспоминал, как застал в 1818 году в окрестностях Ситхи

засеянные картофелем огороды местных жителей. Он же позднее приказал раздавать картофель для посева алеутам, чтобы даже индейцы увидели пользу от этой культуры. С 1830 года на островах королевы Шарлотты разведение картофеля до такой степени расширилось, что оттуда его стали привозить на продажу в Ситху. По уверению Врангеля, своим вкусом овощ ничуть не уступал европейскому.

Каменистую почву Ситхи и песчаную острова королевы Шарлотты удобряли тогда под картофель водорослями. Культура давала там урожай «сам-10». Картофель был первой мучной пищей индейцев, обитающих в пределах русской Америки, которые питались до того «одною рыбою, да морскою капустою».

Впрочем, не следует воспринимать все это как победное шествие картофеля по стране. Лишь с тридцатых – сороковых годов XIX века началось постепенное превращение картофеля в полевую культуру, когда его разведение стало отраслью сельского хозяйства. Процесс этот был нелегким, поскольку, по случайному совпадению, за массовым появлением в России картофеля в 1830-х годах последовала эпидемия холеры, и вокруг него возникли всяческие суеверия.

Для правительства Николая I стимулом к продвижению картофеля в стране стали неурожайные годы (конец тридцатых-начало сороковых), вызвавшие нехватку продовольствия и неслыханный рост цен на хлеб. Министерство государственных имуществ, обращая внимание «на все вообще способы, коими можно было бы отвратить на будущее время последствия сего бедствия», признало одним из таковых способов посадку картофеля. В августе 1840 года царь высочайше повелел увеличить разведение картофеля в казенных селениях. В соответствии с его указанием, правительство распорядилось произвести на землях государственных крестьян обязательную общественную запашку, а если это невозможно, «посадку картофеля делать при волостном правлении хоть на одной десятине»[108]. При этом в качестве поощрения предусматривалось назначать «за успехи в разведении онаго как денежные, так и другие награды и знаки отличия, для крестьян установленные».

Неожиданным ответом на намерения правительства стал мощный народный протест. В одном только Челябинском уезде взбунтовались сорок тысяч государственных крестьян. В советской историографии преобладает мнение, будто «картофельная кампания потерпела крах в немалой степени из-за того, что правительство хотело решить столь важный вопрос насильственными мерами»[109]. На самом деле это был один из

немногих эпизодов, когда власти искренне пытались помочь народу и не ожидали такой негативной реакции. «С первого взгляда, – писал спустя сорок лет историк А. А. Андриевский, – непонятно, почему такая мера, как разведение картофеля, очевидно клонившаяся «ко благу» крестьянства, могла породить в его среде какие-либо недоразумения»[110].

Конечно, вряд ли виной тому только картофель. Еще с 1830-х годов Россия находилась в состоянии социально-экономического кризиса и политической нестабильности. Ответом властей на этот вызов явилась осуществленная в 1837–1841 годах реформа управления государственными крестьянами, которая, впрочем, как и всегда в нашей истории, ничего хорошего крестьянам не принесла.

Крестьянская масса приняла в штыки новый порядок управления деревней. Что в целом неудивительно – российская бюрократия и тогда умела обернуть любой закон в свою пользу. Как сейчас говорят, взяткоемкость нового проекта ее вполне устроила и вдохновила на неустанную работу. Впрочем, на этот раз сорвалось – сопровождавшаяся безграничными поборами и насилием со стороны вновь назначенных местных начальников реформа вызвала всеобщее негодование. А тут еще, как назло, неурожай 1839–1840 годов. В общем, с картофелем власти хотели как лучше (и народ, мол, накормим, да и страсти, глядишь, улягутся), но, видно, не судьба была.

Административный напор решили даже немного ограничить. Так, указом от 15 февраля 1843 года велено «в губерниях, где на душу приходилось по четверику (и более) картофеля, общественные картофельные пашни уничтожить, а в южных краях империи обратить их под засев турецкою пшеницею». Между прочим, одной из статей этого указа рекомендовалась постройка заводов по производству крахмала и картофельной патоки. Во многих губерниях картофель стали даже пускать на корм для скота.

В целом, следует признать, что до конца века картофель не превратился во «второй хлеб», как об этом говорили в советские времена. По сведениям Л. В. Милова, в период с 1851 по 1860 год посевы картофеля на душу населения, по сравнению с посевами зерновых, были: в Вологодской губернии – меньше в 23 раза, во Владимирской – в 18 раз, в Рязанской – в 17 раз. Поэтому даже в конце XIX века он не вошел в число важнейших культур. В 1875 году под него отводилось лишь 1,5 % посевной площади.

Картофельные блины
Что нужно:

100 г сливочного масла 6 яиц 200 г натертого сырого картофеля 1 ст. ложка муки 1 стакан молока

Что делать:

Отделить желтки от белков. Натереть на мелкой терке картофель. Взбить белки. Масло слегка растопить и по одному вмешать желтки.

Добавить картофель, муку, перемешать и постепенно влить молоко, постоянно помешивая.

Ввести белки, перемешать и выпекать блин на разогретой сковороде, смазанной маслом.

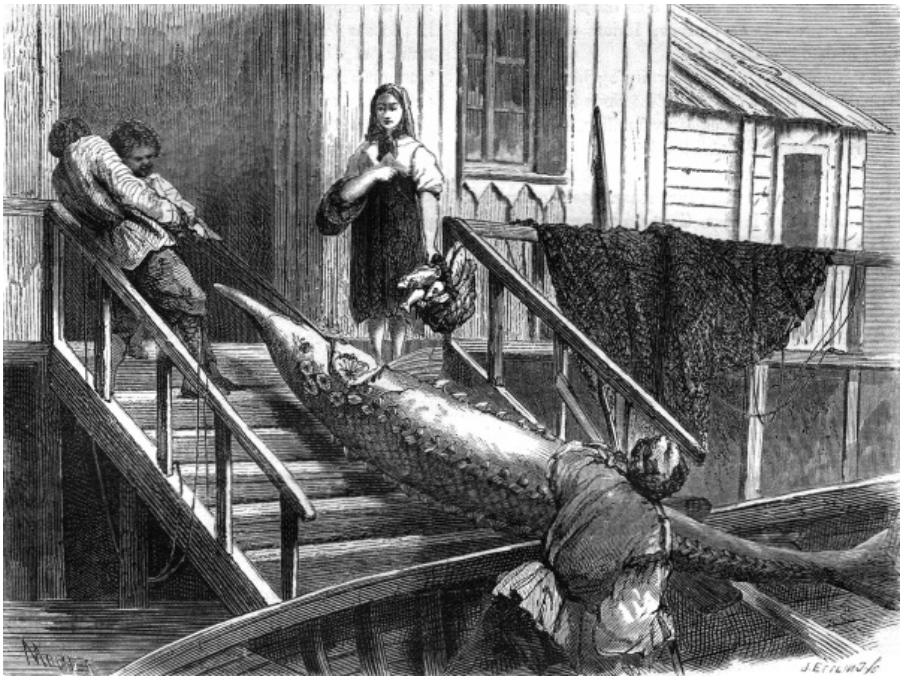
Блины подавать горячими со сметаной.

Те́льное, рыбное, уникальное

Традиционный взгляд на русскую средневековую кухню приводит, порой, к серьезным ошибкам в понимании этого явления. Задумаемся, к примеру: какие блюда преобладали тогда? Наиболее простой ответ: жареные, вареные – будет не совсем правильным. Понятно, что типовая технология тепловой обработки мяса и рыбы применялась чаще. Но издавна на Руси практиковался и более сложный способ их приготовления. И именно он вполне может претендовать на статус национального, с точки зрения и технологии, и яркости, неповторимости конечного блюда. Речь идет о *те́льном*.

Сразу обратим ваше внимание на ударение: несмотря на привычное для русского языка в подобных формах ударение на второй слог, здесь все наоборот. Это – те́льное, а не тельно́е, от слова «тело». Рыбье тело, тушка, мясистая часть. Эта форма возобладала в языковой норме с конца XIX века (ранее ударение зачастую ставилось на второй слог).

Рыбный ассортимент на Руси был чрезвычайно разнообразен. В раннем средневековье именно рыба, а не мясо являлась сердцевиной русского меню, если оставить в стороне овощи и крупы, которые успешно сочетались как с тем, так и с другим. Впрочем, в ту эпоху основой рациона всегда оставались зерновые, каши, а любая рыба и мясо были лишь удачным дополнением к ним. Удачным – не потому, что гармонично дополняли вкус каш, а из-за того, что попадали на стол «по особой удаче».



Огромный осетр, выловленный в Волге. Гравюра XIX в.

В современной кулинарной литературе часто встречается одно и то же заблуждение. Множество сайтов и книг упоминают такие блюда, как «тельный поросенок», «тельная утка», имея в виду тушку животного или птицы, начиненную фаршем из их же мяса. Мы вполне допускаем, что в жизни (особенно деревенской) конца XIX века понятие «тельное» могло сочетаться и со свининой. «Тельный поросенок» и сегодня кое-где готовится, набитый фаршем из мяса и каши. Но это уже – «завоевание» последних эпох, и к термину «тельное» имеет очень опосредованное отношение.

Исторически же тельное – чисто рыбное блюдо. Изучение старинных источников подтверждает эту версию, более того, убеждает нас в том, что тельное – одно из центральных блюд праздничного русского стола.

По сложившейся традиции начнем со «Словаря поваренного, приспешничьего, кандиторского и дистиллаторского» (1795–1797 гг.). Вот как там трактуется термин «тельное»:

Тѣльное.

Оное дѣлаютъ изъ щуки и судака, а какимъ образомъ, смотри впереди отдѣленіе о кулебакахъ. По сваренiи тѣльное обжариваютъ въ маслѣ.

Кулебака съ тѣльнымъ. Щуку или судака обобравъ съ костей, избивать обухомъ ножа; разболтать въ водѣ муки жидко и въ продолженіи сбиванія этимъ для связи смачивать. Сбивъ тѣльное, положить въ смоченую салфетку, завязать и сварить въ водѣ. По сваренїи изрубить мѣлко, съ прибавкою варенаго луку и перцу, присолить и употребить въ начинку.

Согласитесь, это даже не то, что мы себе представляем сегодня. Все-таки понятие «тельное» явно шире, чем простой пирог или кулебяка. И, в общем, это убедительно подтверждается более ранними упоминаниями о нем.

А сведений об этом удивительном блюде много как в русских книгах, так и в воспоминаниях иностранных средневековых дипломатов и путешественников.

Вот Павел Алеппский[111] сообщает, что, «по изобилию рыбы на Руси, московиты приготовляли различные рыбные кушанья». Например, «выбирают из рыбы все кости, бьют ее в ступках, пока она не сделается, как тесто, потом начиняют луком и шафраном в изобилии, кладут в деревянные формы в виде барашков и гусей и жарят в постном масле на очень глубоких, вроде колодцев, противнях, чтобы она прожарилась насквозь, подают и разрезают наподобие кусков курдюка. Вкус ее превосходный: кто не знает, примет за настоящее ягнячье мясо»[112].

Историк русского быта XIX века Л.П. Рущинский добавляет к описанию приема патриарха Макария царем Алексеем Михайловичем: «Рыбные блюда так были приготовлены, что на вкус казались душеной бараниной»[113].

Русский историк А.Терещенко (1806–1865) приводит слова чешского путешественника Бернгарда Таннера из его книги «Описание путешествия польского посольства в Москву в 1678 году»[114]. В ней автор, рассказывая о придворных московских порядках, отмечает: «Искусство поваров превращало рыб в петухов, кур, гусей, уток и пр., придавая им вид этих животных»[115].

Даже в «Росписи царским кушаньям» (1610–1613 гг.) читаем: «А рыбную есту подают: селди паровые, спины белые рыбицы, короваи, *поросята, утки телные*, ухи шафранные, черные, мневые, кавардакъ, моло́ка, лещевина, осетрина шехонская, косячья и т. п.»[116]. Вот они – постные «гуси, поросята» (видите, в начале «*рыбную* есту подают»).

И действительно, обратите внимание: все эти «тельные» животные подавались даже в дни поста (что можно проследить, скажем, по «Домострою» и «Росписи царским кушаньям» 1610–

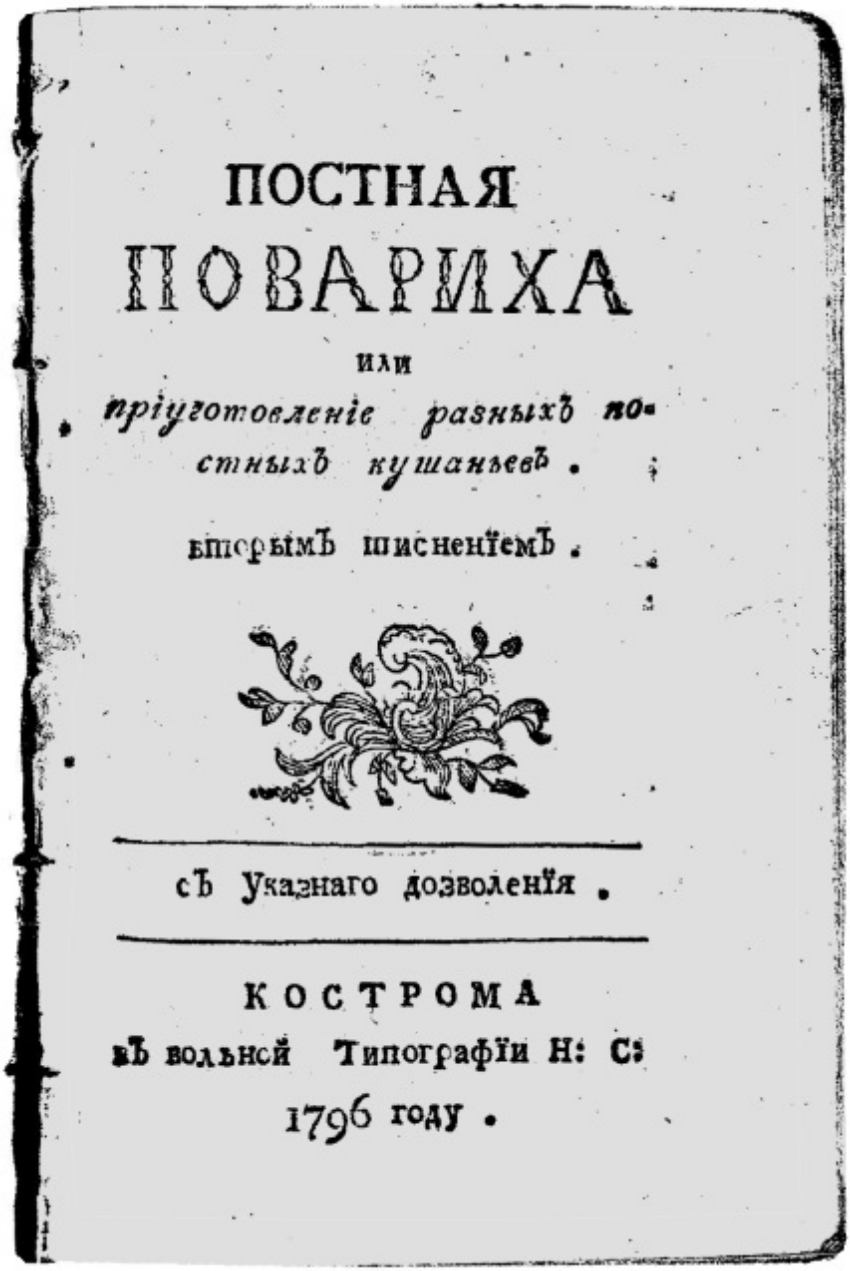
1613 гг). Читаем в тексте «Советы на весь год, что к столу подавать» (включенном в качестве 64-й главы в поздние версии «Домостроя»): «В Филиппов пост к столу подаются: паровые сельди да свежие мороженые, лещи паровые, спинки белорыбицы, спинки лососьи, спинки нельмы, спинки семужьи, стерлядь паровая, сиг, лодога паровых, заливное рыбное, *караваи и поросята тельные, утята тельные*…»[117]

Это очередной аргумент в пользу «рыбной сущности» тельного. И еще одно обстоятельство, значительно расширявшее, так сказать, «сферу применения» данного рецепта: более 200 дней в году у нас постные. Красивый, нарядный вид блюда естественным образом переводил его в категорию праздничной еды – ведь именины, дни рождения детей и годовщины царствований порой выпадали и на дни поста.

Были, конечно, и повседневные версии этого кушанья. К примеру, «оладьи тельные», то есть, просто блин, оладья, выпеченная из битого в ступке рыбьего фарша. Или как в описании Н.Костомарова: «Приготовляли из рыб тельное вроде котлет: смешивали с мукою, обливали ореховым маслом, прибавляли туда пряностей и пекли: это называлось рыбным кораваем»[118].

Мы много думали и искали: неужели не было каких-то аналогов *тельного* в европейской кухне того времени? И как эволюционировал этот русский рецепт с приходом к нам французских кулинарных порядков? С сожалением должны отметить, что прямые аналогии отсутствуют. То есть, конечно, существовали рыбные котлетки, использовался рыбный фарш, но совсем по-другому и гораздо позже (уже в эпоху буржуазной изящной кухни). Многим, конечно, придет в голову «гефилде фиш» – фаршированная рыба из еврейской кухни. Но даже она – близкая по внешнему результату – очень отличается от средневекового тельного по логике рецепта, структуре и плотности продукта. И вместе с тем, нас не покидало ощущение какой-то связи, преемственности.

Выскажем лишь предположения, не настаивая на их истинности, порассуждаем и покопаемся в кулинарных книгах. Перед нами уникальное издание – «Постная повариха или приуготовление разных постных кушаньев».


ПОСТНАЯ
ПОВАРИХА
или
пріуготовленіе разныхъ по-
стныхъ кушаньевъ.
вторымъ писненіемъ.
съ Указнаго дозволенія.
КОСТРОМА
въ вольной Типографіи Н: С:
1796 году.

Стандартное для своего времени «сложносочиненное» название, и все бы ничего, если бы не дата печати – 1796 год (причем, это уже «второе тиснение», первое было раньше). Благодаря этому книга попадает в небольшую группу первых русских поварских изданий. Как мы уже писали, самыми первыми из них можно, наверное, назвать дошедшие до нас труды С.

Друковцева «Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам…» (1772) и его же «Краткие поваренные записки» (1779). До конца XVIII века таких книг было издано чуть больше десятка[119]. Второй сюрприз книги – место издания. Мы-то были уверены, что нигде кроме столиц подобная литература тогда не издавалась, а тут «Кострома, в вольной типографии Н.С.». Третья неожиданность – «повариха», а значит, с большой вероятностью автор – женщина.

Надо понимать одну особенность времени. Конец XVIII – начало XIX века – период взлета кулинарной культуры, вызванный притоком иностранных поваров. Именно тогда возникла традиция: повар, *chef de cuisine* – носитель всего нового, прогрессивного. А русская повариха, стряпуха – образец «домостроевских» порядков. Этот стереотип будет разрушен только Екатериной Авдеевой в 1830-х годах. О ней В.Похлебкин восторженно высказывался, как о первой русской женщине – кулинарном писателе. Но, вот ведь, ирония судьбы: вполне возможно, безымянный автор из 1796 года имеет больше прав на этот титул.

Впрочем, мы несколько отвлеклись, вернемся к тельному. В упомянутом издании, естественно, присутствует «тельный пирог», но его рецепт явно отличается от описанной нами традиционной версии:

Тельной пирогъ .

Взять щуку и судака выбрать изъ нихъ тѣло, изрубить мѣлко и перемѣшать хорошенько и прибавя луку и перцу поджарить не много , а изъ другаго какова нибудь тѣла изрубивши здѣлать пирогъ круглой начинить поджареным фаршемъ положить въ салфетку варить въ водѣ, потомъ поджарить въ маслѣ вымазать фаршемъ и поставить въ вольную печь .

По правде говоря, рецепт не очень понятен сегодня. Очевидно лишь то, что автор пытается экспериментировать с начинками, сочетая по-разному приготовленные рыбные фарши. То есть тут совмещение и традиционного тельного (жареного в масле рыбного фарша), и «чиненого» рыбой пирога, и жарение, и томление в печи – явная попытка доработать исторический рецепт, придать ему изящности.

Гравюра из журнала «Наша пища» (1893 год)

Но наиболее интересное начинается дальше, и это – та самая эволюция тельного в сторону европейской кухни, которую мы столь долго искали у нас.

Маленькія пашцеты съ фаршемъ.

Взять осетрины изрубить мѣлко и здѣлать фаршъ, пріуготовя здобнаго теста надѣлать маленькихъ пашцетовъ и начиня ихъ фаршемъ жарить въ маслѣ, и подавать на столъ въ салфеткѣ.

Не правда ли, мало напоминает описанное у Павла Алеппского тельное в виде гусей и поросят? Хотя… Если в XVII веке рыбный фарш набивался в специальные деревянные формы, то теперь уже – в «маленькие паштеты» (судя по всему, формочки из теста). А затем и то, и другое так же жарится в масле. Видно

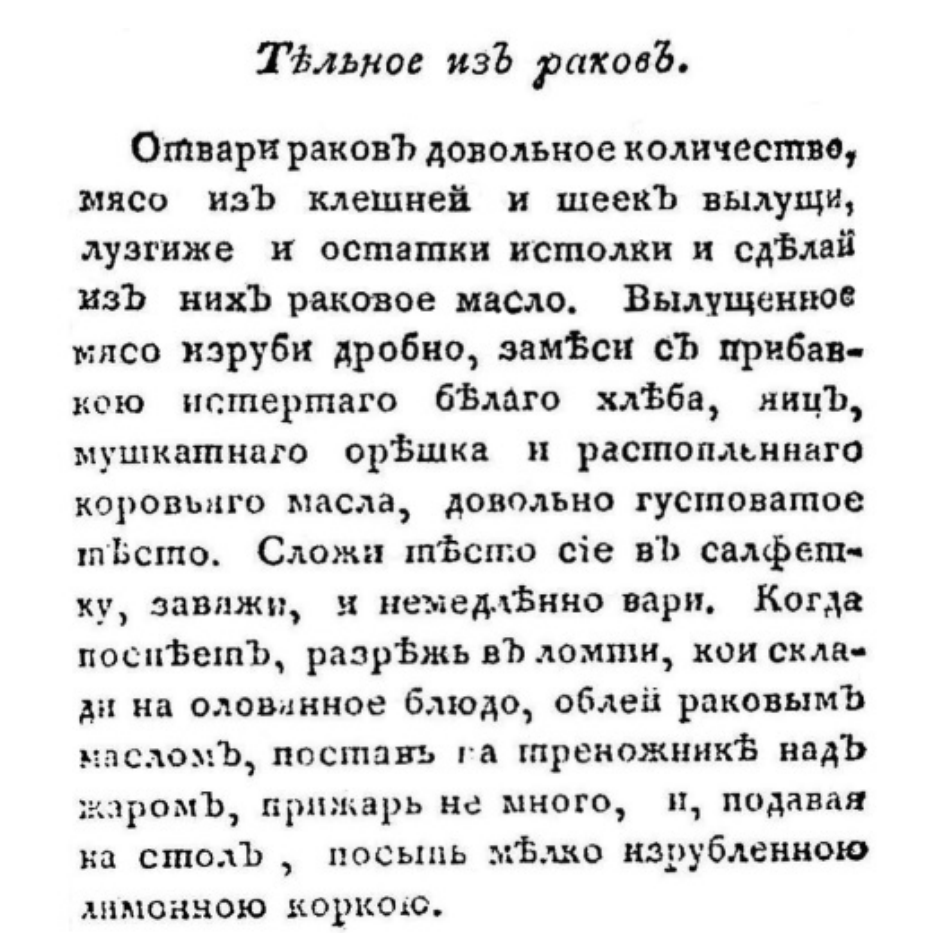
настойчивое желание превратить традиционное тельное в нечто вроде новомодных в то время французских паштетов, рильетов и тому подобное. А вот уже и само слово «паштет» упоминается автором в связи с рыбным фаршем:

Пашцетъ съ налимами и фаршемъ.

Взять крупныхъ налимовъ снять снихъ кожу и изжарить, здѣлать изъ судаковъ фаршъ въ которой положить мушкатнаго тертаго орѣшка, а соусъ здѣлать особливо, взять труфелю или бѣлыхъ грибовъ изрубить ихъ мѣлко положить въ кострюлю, прибавить къ сему свѣжаго лимону, накапить бульономъ поставить кипѣть, потомъ положить фаршъ выкласть все въ пашцетъ а на верьхъ положить жареныя налимы и поставить въ печь.

На судьбе тельного отразились все тенденции,

прослеживаемые в развитии русской кухни XVIII–XIX веков. Одну из них – попытку найти аналоги, подстроиться под похожие блюда французской кухни – мы уже заметили в вышеприведенных рецептах. Но, конечно, не только чуть неуклюжее подражание паштету сказалось на эволюции этого блюда. По мере освоения европейской гастрономии у русских поваров естественным образом развивалось стремление к более изящным блюдам. Вот почему достаточно грубый и тяжеловесный средневековый рецепт постепенно сдвигался к современным понятиям о вкусной и здоровой пище. Посмотрите, скажем, на следующий текст: много ли в этой искусной игре ума и таланта осталось от тех самых «тельных поросят»? А ведь это всего лишь «Поваренный календарь», изданный в 1808 году в Санкт-Петербурге:



Тѣльное изъ раковъ.

Отвари раковъ довольное количество, мясо изъ клешней и шеекъ вылущи, лузгиже и остатки истолки и сдѣлай изъ нихъ раковое масло. Вылущенное мясо изруби дробно, замѣси съ прибавкою истертаго бѣлаго хлѣба, яицъ, мушкатнаго орѣшка и растопленнаго коровьяго масла, довольно густоватое тѣсто. Сложи тѣсто сіе въ салфетку, завяжи, и немедленно вари. Когда поспѣетъ, разрѣжь въ ломти, кои склади на оловянное блюдо, облей раковымъ масломъ, поставь на треножникѣ надъ жаромъ, прижарь не много, и, подавая на столъ, посыпь мѣлко изрубленною лимонною коркою.

При этом следует отметить, что сам по себе принцип приготовления тельного изначально был ближе к европейскому источнику. Все-таки русская традиция – это подача на стол

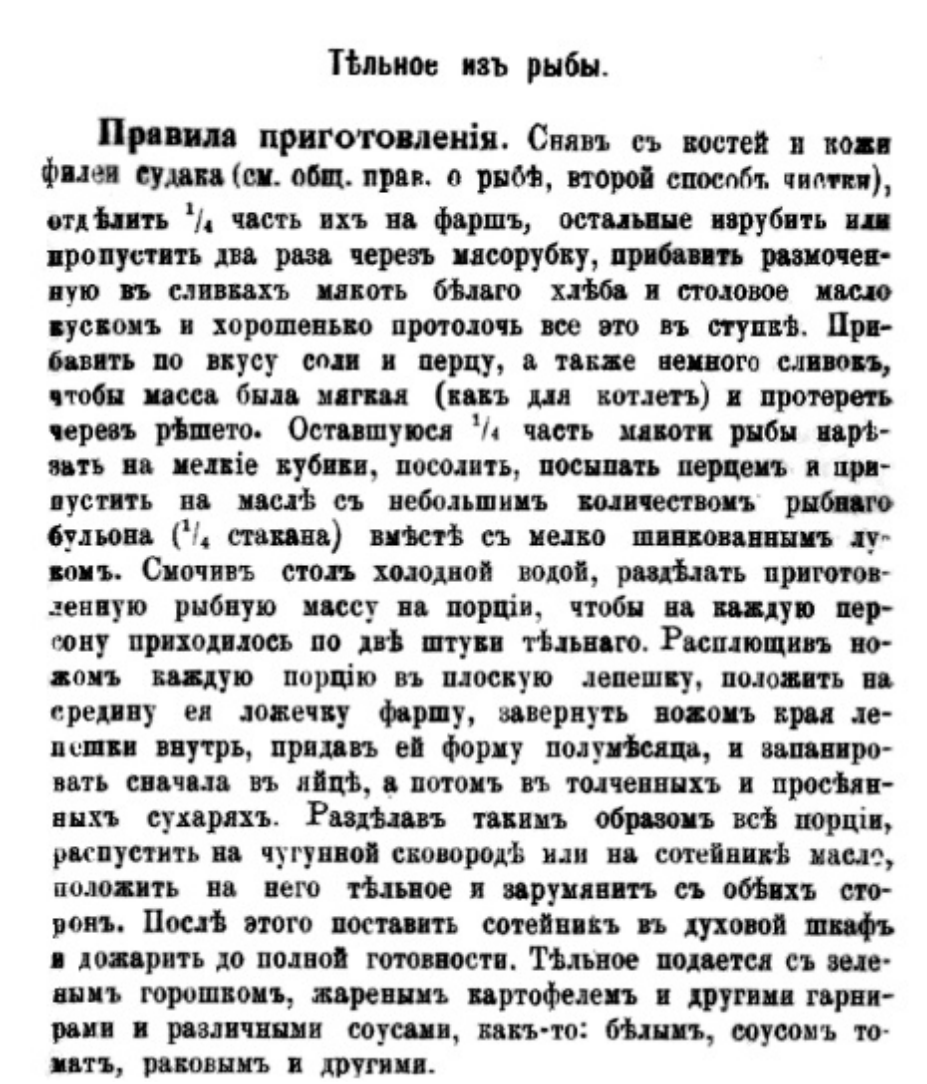
единым куском, целым гусем, поросенком, рыбиной. Мелко рубленные, толченые блюда, особенно мясные (рыбные) у нас в Средние века – скорее исключение, редкость. В этой связи у наших тогдашних поваров возникали сложные чувства и ассоциации. С одной стороны, все у этих французов мелко порублено, истолчено. С другой, явно тяжеловато: плотный рыбный фарш, кипящее постное масло, лук, чеснок… Вот и появлялись подобные эксперименты, порой весьма яркие и удачные.

Еще одна тенденция, повлиявшая на судьбу тельного, – упрощение, демократизация кухни, вызванная увеличением городского среднего класса. Понятно, что в помещичьей усадьбе, или даже в крепком крестьянском хозяйстве приготовление тельного по-старому было привычно и, самое главное, выполнимо. А попробуйте все это исполнить в условиях городской квартиры на плите! Тут-то и появляется мысль: отказаться от фритюра в огромной кастрюле и обойтись сковородкой.

Магазин Елисеевых в Москве. 1910-е гг.

Собственно, этот процесс и привел к современному пониманию тельного – как маленьких котлеток, шариков из рыбного фарша, обжаренных на сковородке. Впрочем, еще даже в начале XX века рецепт был более затейлив – обязательным являлось сочетание фарша с кусочками жареной рыбы. А уж какую форму им придать, во что завернуть – это фантазия

хозяйки. В качестве примера тельного столетней давности приведем цитату из классической книги Пелагеи Александровой-Игнатьевой «Практические основы кулинарного искусства» (издание 1912 года):



Тѣльное изъ рыбы.

Правила приготовленія. Снявъ съ костей и кожи филеи судака (см. общ. прав. о рыбѣ, второй способъ чистки), отдѣлить $^1/_4$ часть ихъ на фаршъ, остальные изрубить или пропустить два раза черезъ мясорубку, прибавить размоченную въ сливкахъ мякоть бѣлаго хлѣба и столовое масло кускомъ и хорошенько протолочь все это въ ступкѣ. Прибавить по вкусу соли и перцу, а также немного сливокъ, чтобы масса была мягкая (какъ для котлетъ) и протереть черезъ рѣшето. Оставшуюся $^1/_4$ часть мякоти рыбы нарѣзать на мелкіе кубики, посолить, посыпать перцемъ и припустить на маслѣ съ небольшимъ количествомъ рыбнаго бульона ($^1/_4$ стакана) вмѣстѣ съ мелко шинкованнымъ лукомъ. Смочивъ столъ холодной водой, раздѣлать приготовленную рыбную массу на порціи, чтобы на каждую персону приходилось по двѣ штуки тѣльнаго. Расплющивъ ножомъ каждую порцію въ плоскую лепешку, положить на средину ея ложечку фаршу, завернуть ножомъ края лепешки внутрь, придавъ ей форму полумѣсяца, и запанировать сначала въ яйцѣ, а потомъ въ толченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ. Раздѣлавъ такимъ образомъ всѣ порціи, распустить на чугунной сковородѣ или на сотейникѣ масло, положить на него тѣльное и зарумянить съ обѣихъ сторонъ. Послѣ этого поставить сотейникъ въ духовой шкафъ и дожарить до полной готовности. Тѣльное подается съ зеленымъ горошкомъ, жаренымъ картофелемъ и другими гарнирами и различными соусами, какъ-то: бѣлымъ, соусомъ томатъ, раковымъ и другими.

Задумаемся: ведь прошедший через века (а ему действительно сотни лет) рецепт *тельного* дожил до сегодняшнего дня! Да, он серьезно изменился, но изменения эти, в основном, вызваны отказом от грубой, тяжелой составляющей и приспособлением к меняющимся условиям массового быта населения.

Однако нам ничто не мешает, хотя бы в качестве эксперимента, возродить это блюдо в первозданном виде. Ведь

оно – один из ярких примеров нашей национальной исторической кулинарии. Причем, в момент своего возникновения и расцвета практически не имевшее аналогов в мировой кухне.

Форшмак из телятины с сельдью

Что нужно:

500 г говядины (лопатка или бедро) 100 г сметаны 23 % жирности 50 мл бульона или вместо бульона добавить чуть больше сметаны 1 ст. ложка топленого масла 1 луковица 1/ 2 селедки 2 шт. отварного в мундире картофеля 1 ст. ложка томатной пасты 50 г сыра Чеддер или Российский Соль, перец по вкусу Масло для смазывания формы

Что делать:

Лук нашинковать и обжарить до золотистого цвета. Оставить на сковороде.

Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и отправить к обжаренному луку. Жарить все вместе на среднем огне до готовности фарша – примерно 10 минут.

Мясорубку помыть – она нам сейчас еще понадобится. Духовку разогреть до температуры 180 градусов. Очистить картофель и селедку. Пропустить через мясорубку обжаренный с луком фарш, картофель и селедку.

Добавить сметану, яйца, томатную пасту, посолить и поперчить по вкусу.

Сыр натереть на терке. Форму для запекания смазать маслом, выложить форшмак, посыпать сверху сыром, поставить в духовку и запекать 30 минут. Запекать можно и в небольших порционных формочках – кокотницах.

Виноград, изюм, сухофрукты

Сухофрукты издавна были продуктами русской кухни. Засушенные яблоки и груши всегда присутствовали на нашем столе. А черника, брусника, боярышник… Страна, славящаяся ягодами, не могла не использовать их в том или ином – засушенном, консервированном – виде. По существу многие блюда русской кухни (например, знаменитые и описанные еще в «Домострое» леваши[120]) – хороший способ именно такого применения ягод в сладком блюде. Но это растения традиционно нашего климата. А как же, например, изюм, курага? Они-то могут рассматриваться продуктами русской кухни, или это сплошное заимствование?

Ответ на этот вопрос не очевиден. Всем ясно, что эти сухофрукты в большинстве своем привозились на Русь извне – из Средней Азии, Закавказья, Причерноморья. Но данный факт не помогает нам охарактеризовать их как русские или нерусские продукты. Чай тоже не в Англии произрастает, однако уже столетиями чаепитие рассматривается в качестве типично английской привычки.

Вот и давайте посмотрим на историю вхождения винограда, изюма, кишмиша в русский быт. И здесь нам, конечно, поможет понимание места средневековой Руси в торговых связях с Азией. Эти коммерческие контакты существовали издавна. Пусть не напрямую, но еще с домонгольских времен восточные продукты и товары проникали на Русь. Бухарские купцы частенько, отклоняясь на север от «шелкового пути» в Европу, сбывали свои товары князьям «росских» племен.

Попадал виноград к нам и от татар, из Крыма, от византийских купцов. Первое же достоверное свидетельство о разведении винограда на Руси относится лишь к началу XVI века. Тогда саксонец Шлитт, бывший в Москве в 1547 году и получивший от царя Иоанна Васильевича поручение призвать в Россию иностранных «художников и знающих людей в числе 123 человек», нашел между прочими и одного «садовника для винограда»[121]. Однако успели ли все эти люди в условиях противодействия Ганзы и Ливонского ордена добраться до Руси, – неизвестно.

Другой средневековый автор, Адам Олеарий, подтверждает, что первые виноградные лозы были привезены в Астрахань персидскими купцами. При этом возделыванием лозы занимался монах астраханского монастыря, австрийский уроженец, попавший в молодости в плен и принявший православие. Монах

этот, которому, по словам Олеария, в 1636 году было уже 105 лет от роду, посадил виноградные кусты за городом. Когда же известие об этом дошло до двора, сам царь взял его под свое покровительство, поручив возделывание новой культуры[122].

В 1640 году некоторые жители Астрахани выписали для себя немецкого виноградаря Якова Ботмана, который немало сделал для культивирования этой ягоды[123].

Массовое разведение винограда началось в России не ранее XVII века, причем, сразу же оказалось под контролем центральных московских властей. Самому царю принадлежало в окрестностях Астрахани четырнадцать виноградников. Один из них (он так и назывался «старым») был высажен «русскими людьми» еще в 1647 году. Два других посадил Яков Давыдов, третий – «приезжий с французской земли», еще один был куплен казною у местного жителя Якова Ушакова. Остальные попали в государственную собственность в 1656 году, от кого и по какому случаю – умалчивается. Помимо этого, значительное число «виноградных садов» находилось во владении Астраханского Троицкого монастыря и местных людей разного звания. Монастырское руководство и частные владельцы не могли без разрешения властей (причем, не городских, а московских!) продавать виноград в частные руки – ни для местного потребления, ни для поставок в Москву или другие города – под страхом жестокого наказания «безо всякия пощады». Весь урожай винограда, произраставший в астраханских краях, приобретался «на великого государя обиход». А уж потом мелкий, не взятый казной виноград, разрешалось продавать свободно в частные руки.

Виноград, полученный в казенных садах или приобретенный отдельно, употреблялся двумя способами: одна его часть (в живых кистях или патоке[124]) отправлялась в Москву, другая часть шла на производство местного церковного вина.

Ответственным за отсылку винограда в Москву был непосредственно астраханский воевода. Отсылать его следовало после 20 июля и не позже 1 августа, чтобы он мог прийти в Москву к 25 сентября[125]. То есть вся дорога с грузом до Москвы занимала тогда около двух месяцев.

Виноград грузился в «легкие есаульные струги», а для предохранения от мороза (уже случавшегося в начале осени) предписывалось посылать с ним бараньи овчины, войлоки и рогожи «поскольку доведется, чем бы виноград в дороге мочно было от стужи уберечь без прибавочныя кровли». Доставка в Москву поручалась обыкновенно боярским детям. По прибытии в столицу они являлись сначала в Казанский приказ, которому в то

время подчинена была Астрахань, оттуда – в Приказ Большого Дворца. По распоряжению последнего привезенный виноград принимался на Сытный Двор, «на великого государя обиход».

Сопровождающим приказывалось ехать «наспех», днем и ночью, не останавливаясь и не мешкая. Они отвечали за доставку винограда в Москву в целости и к определенному сроку. «А кто, – сказано в одной из грамот, – к указным срокам не приедет, или над виноградом в дороге какая поруха учинится, и тем за то от великаго государя быть в великой опале, и в жестоком наказанье, без всякие пощады».

Воеводы, отправляющие виноград, должны были вручать сопровождающим лицам особые «отписки», в которых указывалось время отправления, имя посланного, количество винограда и цена, в которую обошелся он казне. В нынешнем понимании – балансовая стоимость товара, а по старому – «во что тот виноград в отпусках со всякими расходы учнет становиться».

Отписки эти представлялись в Казанский приказ. Одна из них сохранилась и до сего времени. Из нее видно, что в 1659 году астраханский воевода послал в Москву 190 кистей винограда (150 – красного и 40 – белого). Помимо этого было отправлено 5 кадей винограда в патоке (четыре – красного и одна – белого), всего 545 кистей. То есть посылаемые в Москву объемы явно не поражали воображение. Даже если крупная кисть винограда весит около одного килограмма, полтонны ягод на весь год для всех царских приемов и ежедневного угощения – явно немного.

До сих пор мы говорили о разведении винограда. Виноделие же в то время ограничивалось производством церковного вина. Им заведовал казенный питейного дела мастер «иноземец Посказаюс Подовин»[126]. Несколько работников из казенных виноградных садов были отданы ему в обучение. Французу Подовину предписывалось данных ему работников учить производству вина «безкорыстно, чтобы им то церковное вино за обычай было строить». Работникам же приказывалось, чтобы они «тому церковному вину навыкли и учились у иноземца с великим радением, несполошно, чтобы им то церковное вино уметь строить и без него Подовина, а им за то будет великого государя жалованье».

Вино, выделанное мастером-иностранцем, немедленно переливалось в бочки и ставилось в погреб. Весной его отправляли в Москву на особом судне под надзором пристава из боярских детей. Пристав отвечал за доставку вина в Москву «до замороза». Вино он должен был отдать в Казанский приказ вместе с отпиской, врученной ему воеводой. Одна из таких отписок так же сохранилась. Из нее видно, что в 1659 году для выделки

церковного вина употреблено было 150 кадей винограда, из которых 120 были доставлены казенным садом, а 30 – куплены у частных людей. Вина выделано 650 ведер, и оно было отослано в Москву в 25 бочках.

Впрочем, виноградное вино – это отдельная тема рассказа о русской кухне. Здесь же сосредоточимся на другом продукте виноградарства – изюме. Как вы видели выше, изюма из собственного винограда у нас не производили. Практически весь он был иностранным.

Еще несколько лет назад в голову нам запала прочитанная в старых поварских книгах фраза «турфанский виноград». Вообще-то сушеный виноград, изюм в старинной русской кухне использовался широко. Видов его и сортов – множество, и все они могут быть сгруппированы следующим образом:

Кишмиш, или сабза – мелкий изюм светлых оттенков, без косточек. Производится из сладких зеленых или белых сортов винограда. Используется в хлебобулочных и кондитерских изделиях.

Коринка (в русской терминологии), или бидана, шигани – темный изюм без косточек, включает в себя несколько видов, отличающихся разной степенью сладости. Используется для улучшения вкуса выпечки, особенно кексов и куличей, а также в других хлебобулочных и кондитерских изделиях.

Обычный изюм – с одной косточкой, светло-оливкового цвета, средней величины. Используется для приготовления различных напитков, плова и мясных блюд.

Крупный изюм – длина каждой ягоды составляет до 2,5 см. Очень сладкий, с двумя-тремя большими косточками. Производится из винограда сорта «дамские пальчики». Используется для приготовления компотов и других напитков, пудингов, кондитерских изделий. Сохраняет вкус после варки.

Если заглянем в прошлое, то поймем: изюм давно известен на Руси. Массовое знакомство с ним состоялось еще при татаро-монголах (то есть в XII–XIII веках), принесших его из Средней Азии. Впрочем, нельзя исключить, что произошло это и раньше – во времена Киевской Руси, через Византию. «…И прииде Олег к Киеву, неся злато и паволока и овощи и вина», – пишет Нестор о возвращении князя Олега из константинопольского похода (907 год). В любом случае, источников, подтверждающих ту или иную версию, нет.

Интересно: изюм настолько вошел в русский быт, что стал неотъемлемой частью обрядовой еды, приметой разнообразных ритуалов. Вот, к примеру, что пишет английский путешественник, посетивший в середине XVI века Московию: «Когда слюбятся обе

стороны, жених посылает невесте сундучок, в котором лежат: кнут, иголки, нитки, шелк, холст, ножницы, и т. п…, иногда еще изюм, винные ягоды, давая ей понять: кнутом – если оскорбит мужа, то будет бита им; изюмом и плодами он обещает, что при хорошем своем поведении у ней не будет недостатка ни в какой хорошей вещи, ничего не будет слишком дорогим для нее»[127].

В поисках упоминаний об изюме в русских источниках обратимся к историкам, опирающимся в своих трудах на твердые письменные доказательства. Наиболее авторитетным из них является Н.Костомаров, отмечавший в своей книге «Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа» (СПб., 1887, с.126), что «русские варили в сахаре и патоке привозные плоды: *изюм с ветвями, коринку,* смоквы, имбирь и разные пряности».

В 1839 году в Архивах Министерства иностранных дел было найдено несколько старинных списков (о чем доложил на заседании Археографической комиссии князь Оболенский[128]). И среди них – грамота от 14 января 1599 года, направленная Дворецкому и боярину Степану Васильевичу Годунову «о посылке Кучумову семейству перца, шафрана, винных ягод, *изюма*, яблок и вина». Подтверждение популярности изюма на знатных столах мы видим и в «Расходной книге патриаршего приказа» (СПб, 1890). Согласно ей, во время Великого поста в феврале 1699 года патриарху Адриану в конце трапезы подавался «зварец гретый с пшеном да с *изюмом*» (с. IX). А 5 декабря того же года патриарх послал «на кормеж православной рати под Азовом… лакомства с приправами: мед, шафран, *изюм*» (с. XIV).

Описывая стол русских царей до XVI века, историк князь Михаил Щербатов (1733–1790), указывал: «Десерт их такой же простоты был; ибо изюм, коринка, винные ягоды, чернослив и медовые постилы составляли оный, что касается до сухих вещей… Привозили еще виноград в патоке, а свежего и понятия не имели привозить, ибо оный уже на моей памяти, в царствование императрицы Елисаветы Петровны, тщаниями Ивана Антоныча Черкасова, кабинет-министра, начал свежий привозиться»[129].

С годами название греческой «коринки» стало на Руси общим для любых сортов винограда (изюма) без косточек. А «Коринка русская» – это вообще вновь выведенный в России, в XX веке, сорт. И, конечно, не будем забывать, что уже лет сто у нас коринкой многие называют иргу – растение совершенно другого семейства.

Откуда же изюм привозили до того? Лишь изучая книги конца XIX века, мы находим ответ. Известный русский путешественник Г.Е. Грум-Гржимайло писал: «Изюм лукчинский

(турфанский) – самый высокий сорт из всех среднеазиатских, может быть, даже и европейских; он без косточек, изумрудно-зеленого цвета, довольно крупный, очень сладкий, снаружи сухой, но, тем не менее, весьма сочный; формы многогранной. Приготовляется из того сорта винограда, который в Туркестане известен под именем «ханского». Чрезвычайно сухой и знойный климат Турфанской котловины дает возможность жителям высушивать его в особых сушильнях, в тени и без печей: это высокие кирпичные здания в несколько этажей и с множеством отдушин»[130]. Вот он – турфанский виноград из старинных поварских книг.

Виноград в Туруфане продается у каждого дома. Возле стоящих у дороги корзин всегда крутятся дети, готовые отпустить вам килограмм-другой. Фото автора

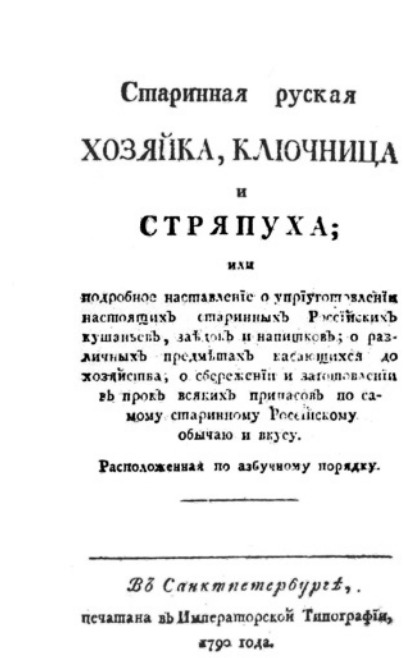
Некоторое время назад авторы посетили город Туруфан (КНР). Естественно, одной из целей этой поездки было увидеть тот самый изюм, познакомиться с тем, как его делают. И здесь следует отметить, что со времен Грум-Гржимайло в этой сфере изменений почти не произошло.

Действительно, Туруфан славится своим виноградом. Это буквально национальный символ. Даже в аэропорту, покидая столицу Синцьзян-Уйгурского автономного района город Урумчи, можно взять с собой корзинку с ягодами, которая продается как сувенир.

Сушильни для винограда вряд ли изменились за последние столетия. Их строят как вблизи садов, так и на крышах домов. Основной принцип: на ягоды не попадают прямые солнечные лучи, но при этом их обдувает слабый ветерок, за счет чего и получается первосортный изюм. Фото автора

Виноград этот уникален благодаря своей сладости. Сахара в нем примерно вдвое больше, чем в обычных сортах. Собственно сами виноградники – вполне привычного нам вида. Но вот после сбора ягод начинается самое интересное. Грум-Гржимайло не случайно пишет об особых «сушильнях». Они в городе – на каждом шагу. Полагаем, что с позапрошлого века они практически не изменились. По сути, это кирпичный сарай (камни в стенах сложены в шахматном порядке – с дырками), внутри которого развешаны гроздья винограда, постепенно под действием жары и ветерка превращающегося в изюм.

Этот лукчинский виноград, издавна поставляемый в Россию, всегда пользовался у нас особым спросом. Даже письменные источники (поварские книги) говорят об этом почти четверть тысячелетия:



Старинная руская

ХОЗЯЙКА, КЛЮЧНИЦА

и

СТРЯПУХА;

или

подробное наставленіе о упрѣтотовленіи настоящихъ старинныхъ Россійскихъ кушаньевъ, заѣдокъ и напитковъ; о различныхъ предметахъ касающихся до хозяйства; о сбереженіи и заготовленіи въ прокъ всякихъ припасовъ по самому старинному Россійскому обычаю и вкусу.

Расположенная по азбучному порядку.

Въ Санктпетербургѣ,

печатана въ Императорской Типографіи, 1790 года.

тому что они при клеваніи ударяя носами о твердой полъ повреждаютъ себѣ голову, и отъ того хирѣютъ и умираютъ.

ИЗЮМНОЙ МЕДЪ.

Взять двенатцать фунтовъ изюму, и варить въ свѣжей водѣ до тѣхъ поръ, покуда совсѣмъ размякнетъ; потомъ вынувши изъ воды молочь въ деревянной ступѣ деревяннымъ толкачемъ, и процѣдить сквозь тряпицу. Послѣ того выжатой сей сокъ положить въ ту воду, въ которой изюмъ варился; прибавить пуда четыре кружки самой чистой патаки, и подливши еще воды поставить опять на огонь, и варить, снимая прилѣжно пѣну. Наконецъ сливши въ кадочку запустить хорошими пивными дрожжами, и дать закиснуть. Послѣ чего давши отстояться слить въ боченки или бутылки, и поставить на погребъ.

К.

А уж во всяких летописях и мемуарах он упоминается и значительно раньше. Русский виноград уже более четырех-пяти сотен лет назад прочно закрепился в нашей кухне – в виде ягод, вина, изюма или производных от него соусов, взваров и тому подобного. При этом он более 350 лет выращивается на территории страны – в разы дольше, чем, скажем, в Новом свете (США, Аргентине, Чили). Разве этого мало, чтобы считать его нашим родным продуктом?

Пирог с изюмом

Что нужно:

Мука – 250 г Молоко – 120 мл Дрожжи сухие – 1/2 пакетика (5,5 г) Сливочное масло – 50 г Яйца – 2 шт. Сахар – 1,5 ст. ложки Соль – 1/4 чайной ложки Изюм для начинки – 400 г

Что делать:

Из 100 г муки, половины молока и дрожжей замесить опару и оставить на 40 минут. Молоко должно быть чуть теплым.

Затем добавить оставшиеся ингредиенты – муку, теплое молоко, растопленное сливочное масло яйца, сахар и соль. Муку нужно добавлять столько, чтобы получилось тесто мягкое, эластичное и не липнуть к рукам.

Поставить в теплое место и дать подойти в течение 1,5–2 часов. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

Затем тесто выложить на присыпанный мукой стол и разделить пополам. Форму смазать маслом. Раскатать одну часть теста по размеру формы и уложить. Высыпать ровным слоем изюм. Так же раскатать второй кусок теста и накрыть начинку. Защипать края и поставить пирог расстаиваться в теплое место на 30 минут.

Духовку заранее разогреть до температуры 180 градусов.

Выпекать пирог 30–35 минут. Готовый пирог смазать сливочным маслом или подслащенной водой.

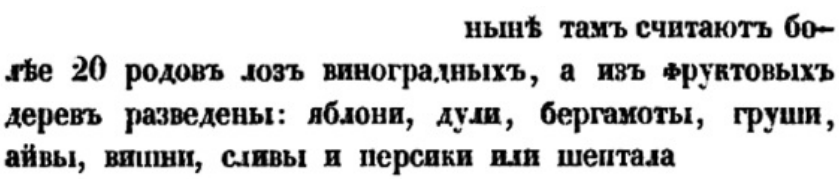
Загадочная шептала

Начатый в прошлой главе рассказ про уйгурский Туруфан получил неожиданное продолжение в наших изысканиях. Ведь это – настоящий рай для овощей и фруктов. Более двухсот солнечных дней в году, малое количество осадков и трудолюбие местных жителей – вот секрет выращивания самых вкусных плодов. Знаменитые синьцзянские дыни, арбузы, персики, груши славятся не только в Китае, но и далеко за его пределами.

Кстати, с туркестанскими персиками в русской кухне тоже приключилась метаморфоза. Слово «шептала» (или «шаптала») достаточно древнее. Как отмечает Толковый словарь Даля, это «сушеные персики, привозимые из Азии». Традиционно считается, что происходит оно от персидского «šäftaly», что значит «персик».

Читая обзоры старинных кухонных порядков, мы не раз сталкивались с этим названием. Возьмем, например, популярную в свое время книгу А.Терещенко «Быт русского народа» (СПб., 1848). Описывая пир, устроенный по случаю рождения будущего императора Петра I, автор упоминает, что после обеда подавали на стол «30 блюд леденцов, 10 блюд зеренчатого сахару с пряностями, смоквы, цукату, *шапталы*, инбирю в патоке…»

Или другое свидетельство – описание астраханских садов начала XIX века[131]. Шептала или персики – упоминает автор:


нынѣ тамъ считаютъ бо-
лѣе 20 родовъ лозъ виноградныхъ, а изъ фруктовыхъ
деревъ разведены: яблони, дули, бергамоты, груши,
айвы, вишни, сливы и персики или шептала

Впрочем, история сыграла злую шутку с этим словом. Позднее, примерно с конца XIX века, так стали называть сушеные абрикосы. В советской же кухне это мнение уже утвердилось окончательно: «По способу обработки абрикосы делят на кайсу – высушенные целые плоды, из которых выдавлена косточка, курагу – резаные или рваные плоды с удаленной косточкой и урюк – абрикосы, высушенные с косточкой. Самые лучшие, крупные, сладкие сушеные абрикосы называют шепталой»[132].

Между тем, в современном уйгурском языке есть слово «шаптул» – «персик» и слово «курук» – сушить. По всей видимости, с течением веков изначальные понятия, заимствованные оттуда, трансформировались в «шепталу» и

«курагу», при этом несколько изменив свой первоначальный смысл (персик стал абрикосом).

В Средней Азии сегодня существует несколько видов абрикосов (или, по местному, «урюка»):

Туршак – сушеный урюк (высший сорт). В Ферганской долине, под Ленинабадом и в Намангане сушится прямо на ветках деревьев.

Курага – специальный сорт засушенного абрикоса, очищенного от косточки. Именно его мы встречаем на московских рынках. Порой для сохранности он обрабатывается воском, серой и прочими средствами, сохраняющими его внешний вид, но не добавляющими ему полезных свойств.

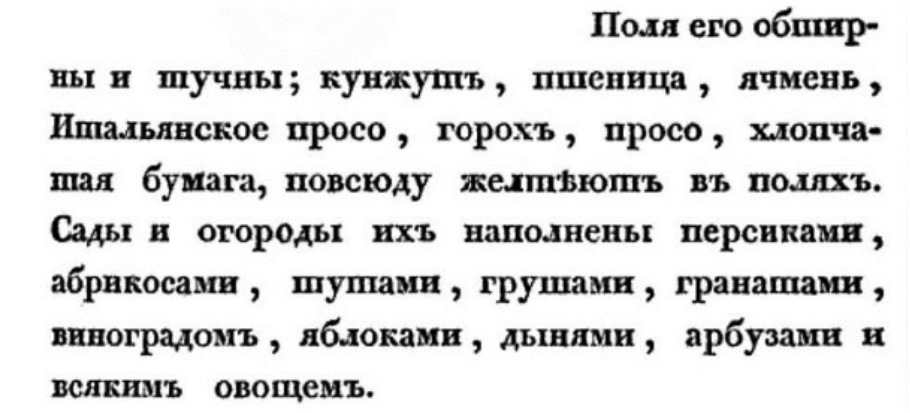
Урюк сушеный – самый «низкий» сорт. Обычно он сам падает на землю, немного сушится. Затем его собирают, досушивают и делают компоты, повидло, джемы.

Иностранцев всегда восхищало изобилие плодов в Средней Азии. Причем, происхождение путешественников не имело значения – удивлялись все: пришедшие как с востока (из Китая), так и с запада (из Европы, России).

Портрет Н.Бичурина, известный под названием «Благородный китаец в летнем одеянии». Литография А.Орловского. 1828 г.

«Огненные горы» – это не метафора, а реальное ощущение пламенеющих скал. Фото автора

Вот, скажем, «Описание Западного края», составленное манчжурским чиновником в 1778 году, вскоре после завоевания региона китайцами. Впервые на русский язык эта книга была переведена монахом Иоакинфом (Н.Я. Бичуриным[133]) в 1829 году, а издана она в Санкт-Петербурге под названием «Описание Чжуньгарии и Восточнаго Туркистана в древнем и нынешнем состоянии». Давая характеристику долинам Туруфана, автор пишет:



Поля его обширны и тучны; кунжутъ, пшеница, ячмень, Итальянское просо, горохъ, просо, хлопчатая бумага, повсюду желтѣютъ въ поляхъ. Сады и огороды ихъ наполнены персиками, абрикосами, шупами, грушами, гранатами, виноградомъ, яблоками, дынями, арбузами и всякимъ овощемъ.

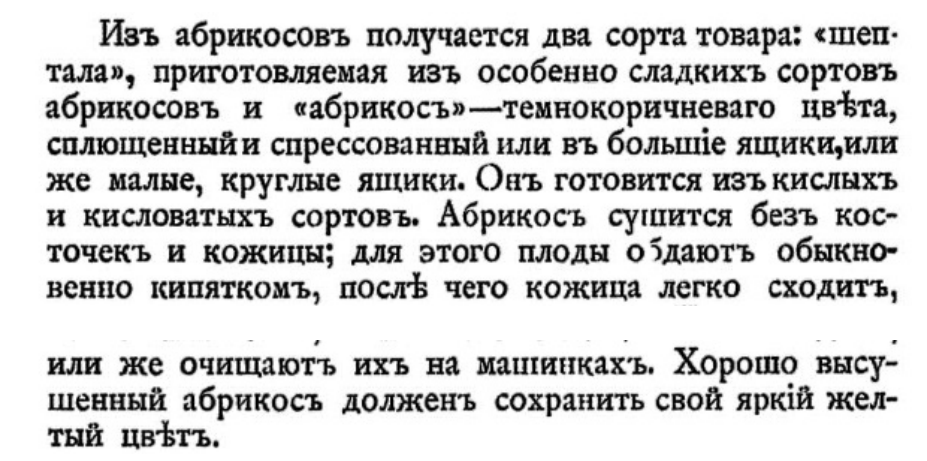
Наши же путешественники добрались до Восточного Туркестана лишь в конце XVIII века. Мы, конечно, говорим о поездках, исторические записи о которых сохранились в книгах и хрониках. Одно из первых документальных упоминаний об этом крае содержится в воспоминаниях Егора Тимковского (1790–1875) – русского дипломата, писателя и историка[134]. В 1820 году он сопровождал в Пекин нашу духовную миссию и возвратился из Китая в 1821 году. Результатом этой поездки стало трехтомное “Путешествие в Китай через Монголию в 1820 и 21 годах”, немало страниц из которого посвящено стране уйгуров:

Турпанъ довольно населенъ; но, полагая въ сложности, число жителей всѣхъ городовъ простирается не свыше 3,000 семействъ, изъ которыхъ большая часть крайне бѣдны. Лѣтомъ здѣсь бываетъ очень жарко; небо дышетъ пламенемъ, а вѣтры кружатъ пылью. Съ юговостока лежитъ гряда песчаныхъ горъ, вовсе неимѣющая ни лѣсу, ни травы; тутъ жаръ солнечный палитъ несперпимо, а потому обыкновенно горы сіи называютъ огненными.

Интерес русских путешественников неслучаен. Вся логика исторического развития подталкивала Россию в середине XIX века к экспансии в Среднюю Азию и Туркестан. Но – парадокс: как отмечал еще русский историк В.О.Ключевский, «ведя эту борьбу, русское правительство совершенно искренне и неоднократно признавалось, что не чувствует никакой потребности и никакой пользы от дальнейшего расширения своих юго-восточных границ»[135]. Совершенно так же расширялась территория и за Каспийским морем, в глубине Азии. Южные границы Западной Сибири издавна беспокоили кочевые киргизы, населявшие Северный Туркестан. В царствование Николая I эти киргизы были усмирены, но усмирение привело Россию к столкновению с различными ханствами Туркестана – Кокандом, Бухарой и Хивой. Поддерживаемое своими единоплеменниками, население этих ханств начало сильнее тревожить наши юго-восточные пределы. В ряде походов 1864–1865 гг. под командованием генералов Черняева и Веревкина были почти завоеваны сперва ханство Кокандское, потом Бухарское. Из них в 1867 году было образовано Туркестанское генерал-губернаторство на Сыр-Дарье.

Однако набеги и разбои против новых владений продолжило Хивинское ханство, отделенное от границ России песчаными степями и пустынями. В результате кампании, начатой в 1873 году под начальством генерал-губернатора ташкентского Кауфмана и законченной текинской экспедицией Скобелева (1880–1881 гг.), завоевана была и Хива. Таким образом юго-восточные границы России сами собою дошли либо до естественных преград, какими были хребты Гинду-Куша и Тянь-Шаня, либо до преград политических – жесткой позиции Англии в отношении безопасности Афганистана и нежеланием России провоцировать недовольство китайских властей.

Именно в это время азиатские блюда и продукты становятся объектом адаптации в русской кухне. Так, в середине века в нашу массовую кулинарию приходит плов (пилав). Известный русский кулинар Герасим Степанов еще в 1837 году выпускает свою книгу «Новейшее дополнение к опытному повару с присовокуплением Азиатского стола или Восточнаго гастронома». В ней он предлагает вниманию отечественного читателя такие экзотические блюда, как «шешлык-бастарма», «талма» и «плав с молодой пулярдкою». В некоторых из его кушаний сухофрукты и шептала – обязательный ингредиент. Чуть позднее потребность в этих продуктах вызвала необходимость собственного производства. Да-да, сухофрукты начинают изготавливать и в Центральной России – ведь, абрикосы растут и здесь. Вот как в 1893 году журнал «Наша пища» описывает шепталу:



Изъ абрикосовъ получается два сорта товара: «шептала», приготовляемая изъ особенно сладкихъ сортовъ абрикосовъ и «абрикосъ»—темнокоричневаго цвѣта, сплющенный и спрессованный или въ большіе ящики, или же малые, круглые ящики. Онъ готовится изъ кислыхъ и кисловатыхъ сортовъ. Абрикосъ сушится безъ косточекъ и кожицы; для этого плоды обдаютъ обыкновенно кипяткомъ, послѣ чего кожица легко сходитъ, или же очищаютъ ихъ на машинкахъ. Хорошо высушенный абрикосъ долженъ сохранить свой яркій желтый цвѣтъ.

«Сушка в земляных, крытых навесом, ямах, практикующаяся у нас в губерниях Бессарабской, Подольской, Полтавской, Харьковской, производится так, что горячий воздух с дымом от топлива, разведенного в яме, проходит через слои фруктов, разложенных на решетках. Сушка продолжается довольно долго, плоды пахнут всегда дымом. И хотя почему-то чернослив-дымленка, известный в продаже под именем «молдавского» или «бессарабского», и пользуется хорошей славой, но для абрикосов (шепталы) такая сушка мало пригодна.

Сушка в хлепопекарных русских печах при надлежащем внимании и старании может дать уже сносные результаты. По большей же части наши сушильщики не особенно церемонятся при сушке, обращаются небрежно, а потому высушенные в таких печах плоды покрыты зачастую налетом из золы и еще чаще выходят пересушенными, теряют свой вкус и цвет»[136].

Так что освоение азиатской кухни – лишь незначительное

направление в изучении нами достижений восточной культуры, очень непростом и противоречивом. Только сегодня мы можем оценить, насколько зыбкими были победные реляции о присоединении среднеазиатских ханств. Однако среди множества неоднозначных последствий этого процесса имеется один несомненный «плюс». Плоды туркестанской земли навсегда вошли в нашу кулинарию, став ее неотъемлемой частью. Изюм, курага, инжир сотни лет присутствуют на русском столе и, как минимум, двести лет могут считаться русскими – хотя бы по территориальному принципу.

А что вместо салата ели?

Русская кухня немыслима без овощей. «Неубиенная» репа, растущая всегда и везде, при любых непогодах и заморозках. Капуста и огурцы, редька и свекла – все это неотъемлемые элементы нашей средневековой кулинарии. Но вот вопрос: а когда в русской гастрономии появились «заморские» овощи и салаты (под салатами мы подразумеваем не смешанные блюда, а растительные листовые, овощные салаты)? Попробуем найти ответ в старинных источниках.

Существует мнение, что первое более или менее близкое знакомство с листовыми салатами произошло на Руси лишь во времена Ивана Грозного. Как пишет русский историк А.Терещенко, тогда «огурцы соленые, на уксусе и свежие, репа, лук и чеснок считались лучшими кушаньями, и только в XVI веке мы узнали от англичан и голландцев салат, который считали прежде за траву»[137]. Впрочем, многим историкам это суждение кажется излишне оптимистичным, и они переносят наше знакомство с европейскими растениями еще лет на сто вперед. Среди них – Г.П.Успенский, написавший в начале XIX века весьма подробное и во многом новаторское исследование русского быта и культуры:[138]

По мѣрѣ какъ Русскіе привыкли къ употребленію въ пищу салата, отъ живших между ими иностранцевъ въ концѣ XVII и въ началѣ XVIII столѣтія приучились такъ же къ употребленію огородныхъ растѣній, плодовъ и цвѣтовъ.

В 1633 г. германский герцог Фридрих III отправил посольство к русскому царю Михаилу Федоровичу с целью изучить обстановку в Московском княжестве и завязать торговые сношения. В качестве секретаря и, главным образом, человека, знающего язык страны, в миссию был включен Адам Олеарий. Его книга «Описание путешествия в Московию», как отмечал русский историк Н.Костомаров, «благодаря своей точности, является одним из важнейших источников для изучения истории России того времени»[139].

Со слов Олеария, мы знаем, что европейские овощи и растительные салаты именно в начале XVII века и стали проникать в Россию. «Тут имеются и всякого рода кухонные

овощи, особенно спаржа толщиною с палец, какую я сам ел у некоего голландского купца, моего доброго друга, в Москве, а также хорошие огурцы, лук и чеснок в громадном изобилии»[140]. Латук и другие сорта салата никогда не выращивались русскими; они раньше вообще не обращали на них внимания и не только не ели, но даже смеялись над немцами, употреблявшими их в пищу. Между тем посол замечает, что «теперь же и некоторые из них начинают пробовать салат».

Чуть более позднее иностранное свидетельство принадлежит голландцу Корнелию де Бруину, оставившему воспоминания о своем путешествии в Россию в 1701–1704 годах. «Мы научили русских разведению желтой, белой и красной моркови (пастернаку и свекловицы)[141], которых у них множество, а также салата и сельдерея, прежде им неизвестных, а теперь очень ими любимых», – пишет он. Касаясь закусок и приправ, де Бруин отмечает, что хрен у русских также находится в общем употреблении, и они искусно приготовляют из него разные приправы к рыбе и говядине. «Репы там разного рода в изобилии, точно так же как и красной капусты, которую иностранцы завезли сюда с недавнего только времени. Есть также спаржа и артишок, но едят их только одни иностранцы»[142].

Впрочем, даже в середине XVIII века отношение к заморским нововведениям оставалось прохладным. А на вопрос о том, кто и чему «научил русских», не было столь очевидного ответа, как это казалось заезжему иностранцу. Вот что писал об этом известный русский исследователь

Е. П. Карнович: «В огородах у немцев (в Москве, на Кукуе) разводились такие овощи, и росла такая зелень, которые не были вовсе известны москвичам. Там, между прочим, целые гряды были засеяны салатом разного рода, что и подавало русским повод к насмешкам над немцами, которые, точно коровы, ели сырую траву»[143]. Артишоки в Санкт-Петербург впервые были привезены из Голландии в 1715 году и вместе со спаржей долгое время выращивались исключительно у проживавших там европейцев[144].

И.Ф. Хруцкий. Натюрморт с овощами и битой дичью. 1854 г.

Так или иначе, но к концу XVIII века европейские листовые салаты и овощи заняли свое место на столах российской знати и прочей более или менее обеспеченной публики.

Что мы знаем о салатах в старинной русской кухне? Перечислим их поименно – как они были описаны в «Словаре поваренном…» (1795 г.):

• салат лактук или кочанной,
• обыкновенный лактук, который никогда в кочни не свивается,
• большой желтой кудрявой монтрей,
• ранний желтой яичной салат или малой монтрей,
• белой кочанной салат,
• белой столбцом растущий Версальской,
• полосатой поваренной салат,
• пестрой или форельной салат с белыми семенами,
• пестрой тот же с темными семенами,
• темной праль салат,
• праль зеленый,
• праль желтый,
• страсбургский кочанной,
• шведский кочанной,
• римский кочанной,
• принцов кочанной,
• моголь толстостенный малой,
• моголь Великий,
• ранний темный туговилковой кочанной,
• зимний лактук,
• салат ложечной травы или кохлеарин,
• портулак,

• рапунцель,
• хмелевой,
• цикорный,
• кресс салат, и кресс-ключевой,
• эндивный.

Какие из этих салатов активно использовались, а какие перечислены Василием Левшиным лишь для «красного словца», сейчас сказать сложно, можно только догадываться. Например, обратите внимание: упоминается салат цикорный и эндивный. Между тем, это одно и то же растение – Cichó rium end ´via (Цикорий салатный). Разница лишь в степени окультуренности. Так что путаницы в европеизированной кухне России XVIII века – хоть отбавляй.

Однако, несмотря на сложность с названиями, сами салаты все больше входили в наш обиход. В свежем виде их чаще всего подавали к столу не в качестве отдельного блюда, а как «принадлежность» или приправу к мясным и рыбным кушаньям. Поливали их соусом – маслом, уксусом, добавляли соль, перец, сахар.

Подтверждение этому мы находим в «Словаре поваренном, приспешничем, кандиторском и дистиллаторском», изданном Василием Левшиным в 1795 году.

Позволим себе привести в качестве иллюстрации не краткие цитаты, а целые страницы из книги:

САЛАТЪ. (С. *Повар.*) Смѣсь разныхъ огородныхъ растѣній сырыхъ, которыя обливаютъ соусомъ, составляемымъ изъ уксусу одной части и двухъ частей масла Прованскаго, или горчичнаго, съ солью и перцомъ. Употребляютъ же салаты и вареные, на примѣръ изъ свеклы, также и конфированныхъ вещей, какъ-то: огурцовъ, корнишоновъ, капуциновъ, капорсовъ и прочаго. (См. *Конфированїе.*) Равнымъ образомъ анчоусовъ и оспатки жареныхъ мясъ, со всѣмъ вышеписаннымъ смѣшанные.

К началу XIX века европейская «зелень» – уже неотъемлемый элемент русской кухни. Мы даже не будем цитировать Авдееву, Степанова и Молоховец – у них с этим все в порядке. Возьмем, к примеру, изданный в 1808 году «Поваренный календарь». В нем наглядно показано место иностранных салатов в русской кухне:

Лактукъ съ сметаною и цыплятами или молодыми голубями.

Лактукъ салатъ надлежитъ изрубить дробно, обварить горячею водою и откинуть на сито, чтобъ отекъ. вмѣшавъ въ него двѣ ложки муки, влей туда же доброй стаканъ сметаны, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, солью и сахаромъ, и увари на огнѣ въ густоватой соусъ; въ которой наконецъ, положи лактукъ, должно не много приварить. Къ сему соусу можно сдѣлать карбонадъ изъ какого угодно мяса, по

сказанному 4 числа сего мѣсяца о котелетахъ, и оной обложить лакомъ; или вмѣсто карбонада положить обжареныхъ цыплятъ или голубятъ. Къ сему пшичекъ сихъ должно сварить въ водѣ съ солью, и каждую разрѣзать на четверо. Между тѣмъ разболтать сколько нужно яицъ, замѣсить на оныхъ тертаго бѣлаго хлѣба, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, и замѣсить густовато, чтобъ можно было обложить онымъ цыплятъ или голубятъ. Крылышки должно выправить наружу, и обжарить до темна въ коровьемъ маслѣ.

Изучение старинных кулинарных книг не только дает массу полезных сведений, но еще и удивляет *разумностью* питания наших предков. В частности, бросается в глаза обилие овощей в ежедневном рационе. Как мы видели, с конца XVIII века овощи или просто салатные листья употребляли с мясом или рыбой. Это так и называлось: «Принадлежности или приправа к рыбе или мясу». Широко использовались отварная свекла, морковь, редька, репа, сельдерей. Листовые салаты – латук (из него, кстати, и суп варили, готовили мясные блюда и даже фаршировали), щавель, эндивий. Заправка была простая: в основном растительное масло, уксус, соль, перец. Фасоль как в стручках, так и в бобах. Она в старой русской кухне называлась «харикотами» или «фазолью»[145]:

ХАРИКОТЫ. (С. *Повар.*) Общее названіе всѣхъ родовъ фазолей, или бобовъ Турецкихъ. Въ поварнѣ употребляются зеленыя оныхъ стручья, когда въ нихъ зерна только завяжутся; потомъ зеленые бобы изъ нихъ; наконецъ и спѣлые сухіе бобы. Смотри въ статьѣ огородныя растѣнія, отдѣленіе *Бобы*.

Харикоты бѣлые. Возьми бобовъ сихъ спѣлыхъ или сухихъ, развари въ водѣ. Сдѣлай подпалку изъ масла коровьяго съ мукою, обжарь въ этомъ разваренные бобы, съ прибавкою рубленыхъ петрушки и цибули, ниточки уксусу, смочи бульіономъ, приправь солью и перцомъ. — Можно таковымъ же образомъ приготовлять ихъ съ масломъ Прованскимъ вмѣсто коровьяго.

Харикоты зеленые въ соусѣ бѣломъ. Ободравъ изъ стручей реберныя жилы, скроши вдоль и вари въ водѣ съ солью и кускомъ масла коровьяго. По свареніи откинь на рѣшето, а когда осякнутъ, обжаривай въ маслѣ коровьемъ съ рубленными петрушкою и цибулею; поужаривъ, смочи бульіономъ. Подбей сметаною съ яичными желтками стертою, и приправь сокомъ изъ лимону.

Если внимательно изучить старинные источники, можно прийти к выводу о том, что русская кухня до XVII века была крайне скудна на такие блюда, как салаты – в нынешнем их понимании. То есть, конечно, встречаются упоминания огурцов резаных, капусты квашеной, редьки тертой с квасом. Но это все так, погрызть перед первой подачей – не более.

Тем не менее, овощные блюда в нашей старинной кухне есть. Например, ботвинья, постные щи из крапивы, лебеды, сурепки, щавеля. Или разварной горох с квасом либо маслом.

Обратим внимание еще на одну вещь. Сегодня для нас совершенно естественным выглядит стандартный порядок подачи блюд в европейской кухне: салаты (закуски), горячие закуски, супы, основное блюдо (в виде мяса, рыбы и тому подобного), десерт. В русской же «поварне» дела обстояли несколько иначе. У того же Василия Левшина в «Словаре поваренном…» находим другой порядок:

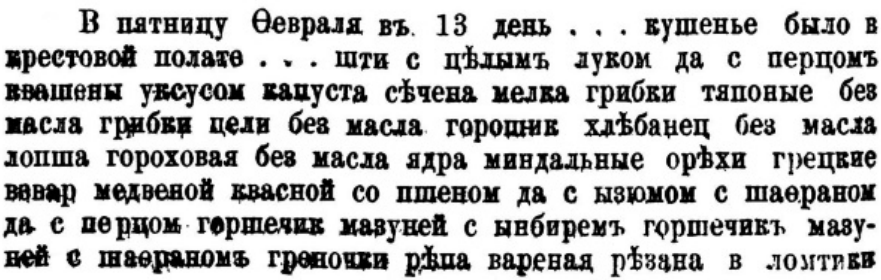
– холодные ествы; – горячие или похлебки;

– взвары и жареное;

– пирожное (не маленькая сладкая выпечка, как мы понимаем это слово, а просто все, что печется из теста. – *Примеч. авт.*).

То есть, нет никаких салатов, закусок (холодных или горячих) как отдельных категорий. Более того, в разделе «холодные ествы», предваряющем любую трапезу, содержатся такие неожиданные

блюда, как окрошка, редька тертая с гренками, гороховый кисель, ботвинья, капустное крошево, свекла печеная и так далее. Вот, к примеру, относящееся к 1675 году меню[146] Патриарха Филарета:


В пятницу Февраля въ 13 день . . . кушенье было в крестовой полате . . . шти с цѣлымъ луком да с перцомъ квашены уксусом капуста сѣчена мелка грибки тяпоные без масла грибки цели без масла горошник хлѣбанец без масла лопша гороховая без масла ядра миндальные орѣхи грецкие взвар медвеной квасной со пшеном да с изюмом с шафраном да с перцом горшечик мазуней с имбиремъ горшечикъ мазуней с шафраномъ греночки рѣпа вареная рѣзана в лонтрки

Как видим, и здесь – полное отсутствие салатов в нынешнем понимании этого слова. А ведь это – наиболее показательный фрагмент из постного меню. В другие дни все начинается с бесконечного перечисления сельдей паровых, щук ростовских, осетров шехонских и тому подобного.

Но, конечно, это своего рода «боярский» обед. У простых людей овощи и листовые растения были представлены на столе гораздо шире. И здесь хотелось бы высказать предположение – несколько парадоксальное с сегодняшней точки зрения. Подумаем: какова роль салатов (овощных, листовых) в ежедневном рационе? В Средние века она была многогранной. Во-первых, ввиду недостатка продуктов, овощи и коренья являлись хорошим подспорьем в любой небогатой семье. Во-вторых, они обеспечивали витаминное питание. Понятно, что в ту эпоху никто и слов-то таких не знал. Но ведь структура питания складывается столетиями – тот, кто ел овощи, почему-то меньше болел и дольше жил. И мало-помалу это откладывалось в памяти и традиции. В-третьих, овощи и коренья обеспечивали хоть какое-то вкусовое разнообразие кухни тех лет. Так как все продукты использовались в своей натуральной вкусовой гамме (без особой кулинарной обработки, появившейся намного позже), это было весьма актуально.

Но что же играло у нас роль салатов? Правильно, те самые овощные кушанья. Однако в отличие от европейских, продукты в них подавались, залитые квасом, разваренные, подвергнутые квашенью. Почему – тоже понятно. Овощи и коренья у нас – другие, как по сортам (желтая репа, редька), так и по степени созревания (часто грубые, недозрелые в виду холодного климата). Необходимость их кулинарной «доработки» очевидна.

Так что не спешите говорить: «Какие салаты? Не было их у нас четыреста-пятьсот лет назад!» Оно, может, и верно, да не

совсем.

Само понятие «салатов/закусок» в то время было весьма размыто. Как мы уже показывали в цитатах из старинных книг, овощные блюда в начале трапезы встречались у нас лишь во время поста. Во все другие периоды обед привычно начинался с рыбы, а то и с жареных лебедей (богатый обед, естественно). В «элитной» кухне тех лет овощи вообще – редкий гость. Это объяснимо: признаком богатства являлось мясо, птица, заграничные специи. А репа да капуста – удел малого и среднего достатка. То есть, боярская и царская кухни в Средние века сознательно отказывались от многих овощных блюд в угоду показному достатку и роскоши. В этих условиях лишь на столе простолюдинов сохранились те удивительные по простоте и полезности салаты (назовем так все эти овощные блюда), вполне привлекательные и сегодня.

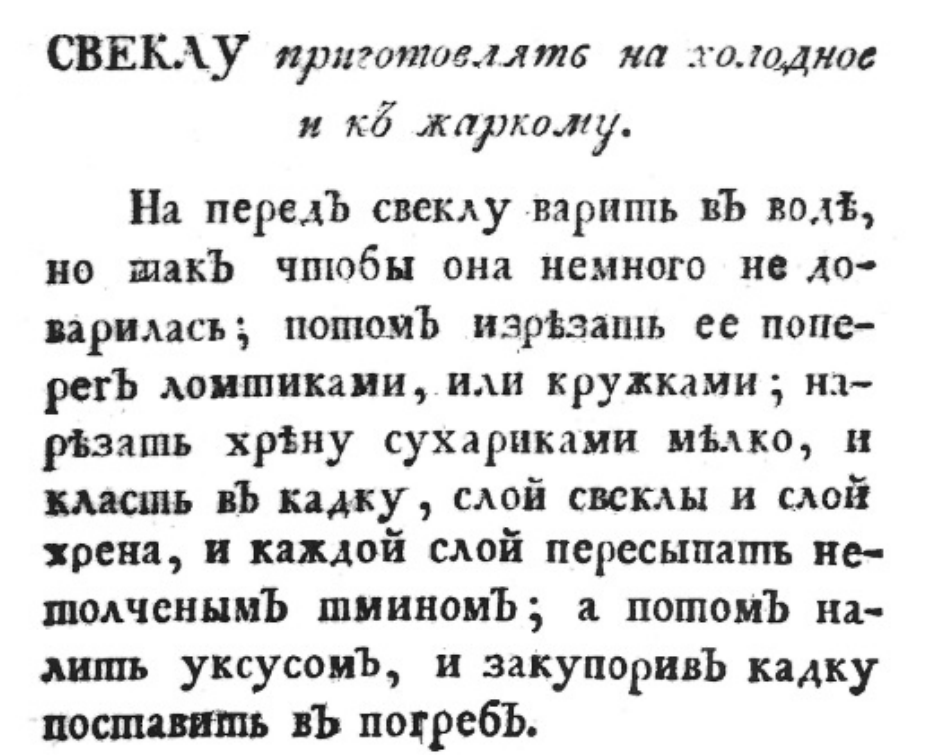
Укажем только на маленькое различие между нами и Европой: истинно русские салаты – это крапива, щавель, борщ, медуница, спаржа, кислица, солодковый корень, сныть, укроп, черемша. Список можно продолжить, но в целом все понятно. Горох и репа, свекла и фасоль дополняли этот удивительно самобытный стол. Вот, посмотрите на крестьянское меню Курской губернии середины XIX века[147]:

> Въ зимніе посты они ѣдятъ: кислую капусту съ квасомъ, лукомъ и солеными огурцами; рѣдьку тертую съ квасомъ или нарѣзанную кусками—съ солью; картофель и варёнки (вареные свѣжіе бураки) съ огурцами и съ квасомъ, а иногда одинъ картофель съ коноплянымъ масломъ или сокомъ. Щи приготовляютъ, съ ноября мѣсяца до половины апрѣля, изъ кислой капусты или квашеныхъ бураковъ, а въ остальное время года изъ разной зелени: молодой крапивы, снытки, лебеды, чернобыльника, сурѣпки, щавеля, молодой гречихи и свѣжей капусты

Когда говорят о самостоятельности, самобытности русской кухни, первое, что приходит в голову, – всякие вычурные блюда из рыб, лебедей, икры и тому подобное.

А обычная зелень, овощи, корнеплоды кажутся нам совершенно нехарактерными для нее. Все понимают, конечно, что они были и есть, но очень уж эти блюда привычны, неоригинальны. Однако в этом и кроется огромное заблуждение. На самом деле овощной русский стол полон уникальных, нигде

не встречающихся блюд из истинно русских огородных растений и блюд[148]:



СВЕКЛУ *приготовлять на холодное и къ жаркому.*

На передъ свеклу варить въ водѣ, но такъ чтобы она немного не доварилась; потомъ изрѣзать ее поперегъ ломтиками, или кружками; нарѣзать хрѣну сухариками мѣлко, и класть въ кадку, слой свеклы и слой хрена, и каждой слой пересыпать нетолченымъ тминомъ; а потомъ налить уксусомъ, и закупоривъ кадку поставить въ погребъ.

Подводя итог разговора о салатах и овощных закусках в русской кухне, отметим две принципиальные вещи:

• Как таковые салаты в традиционном сегодняшнем понимании этого слова в исторической русской кухне (до XVII века) встречались крайне мало, эпизодически. Изучение «Домостроя» (1550 г.), «Росписи царским кушаньям» (1610–1613 гг.), поварских книг (1780–1790 гг.) не подтверждает версии, будто овощные салаты занимали хоть какое-то значимое место в повседневном меню наших предков.

• Вместе с тем, как мы видели выше, роль салатов в нашей древней кухне играли совершенно другие блюда из овощей, трав и кореньев. Вернее, они выполняли в рационе некую функцию, аналогичную той, которая была присуща европейским салатам и овощным закускам.

Блюда эти, как мы отмечали выше, совсем не походили ни на наши сегодняшние салаты, ни даже на современные им блюда сопредельных стран. Они отличались от них как по набору продуктов, растений, овощей, так и по способу их кулинарной обработки (при всей ее примитивности, характерной для той

эпохи).

Поразительно, но это еще одна забытая грань нашей средневековой кухни. При ближайшем рассмотрении оказавшаяся не сколом примитивного камушка, а поверхностью неограненного алмаза, наполненной внутренним светом. Собранием опыта поколений, который, к сожалению, утерян, не востребован сегодня, когда к нам пришли нежные южные растения, овощи, салаты, не требующие длительной обработки и приготовления, когда все стало проще и легче, когда русские повара вдруг обнаружили для себя новые вкусы и сочетания продуктов, гораздо более выразительные, чем это было принято раньше. Но упустили то, что и Европа начинала с примитивного вкуса репы, редьки и щавеля, усовершенствовав его до неузнаваемости. Мы же свое наследие не сохранили.

Салат из шпината с печерицами под теплым соусом

Что нужно:

120 г шпината 4 шампиньона 1/4 красного лука 2 яйца 120 г бекона 2 ст. ложки красного винного уксуса 1/2 ч. ложки меда 1/2 ложки горчицы соль, свежемолотый черный перец по вкусу.

Что делать:

Сварить вкрутую яйца и полностью остудить их. Нарезать кружками. Для того, чтобы желток не крошился, нож нужно смочить холодной водой.

Тонко нарезать красный лук и шампиньоны.

У шпината обязательно оборвать стебельки.

Собрать салат – уложить на блюдо шпинат, грибы, яйца и красный лук.

Бекон нарезать кубиками и, положив на холодную сковородку, поджарить на медленном огне до ярко-золотистого цвета. Обжаренный бекон достать шумовкой на бумажное полотенце, а в сковородку с вытопленным жиром влить уксус, положить мед и горчицу, посолить, поперчить, прогреть. Если вы не любите сырой лук, можно положить его в подготовленный теплый соус.

Выложить на салат обжаренный бекон и полить соусом. Салат подавать на стол сразу же.

Капуста квашеная, соленая и русская

Капуста – одно из древнейших растений, приспособленных человеком для своих нужд. Дикие листовые ее сорта известны издавна. Капуста же огородная (Brassica oleracea) возделывается в Средиземноморье на протяжении уже четырех тысяч лет. Возможно, что стимулом для ее выращивания были ее целебные свойства, и ценилась она тогда скорее как лекарственное растение. Впрочем, очень скоро она полноценно вошла в рацион европейцев – в качестве основы для супов.

В отличие от других овощных культур, капуста – истинный космополит. Ее родина – везде и нигде конкретно. Вряд ли какая-нибудь страна или регион могут с полным правом заявить, будто капуста родилась на их территории. Первенство европейского Средиземноморья оспаривает Закавказье, которое, в свою очередь, не может соревноваться с Древним Китаем. Аналоги листовой капусты существовали и в доколумбовой Америке.

Есть три основных разновидности капусты: кочанная, цветная и лиственная. Кочанная подразделяется на гладко-листную (или обыкновенную), кудряволистную однокочанную (савойскую) и кудряволистную многокочанную (брюссельскую).

Цветную капусту представляют два типа: настоящая цветная –

с более или менее крупной «головой», и брокколи – с соцветием менее плотным, распадающимся на отдельные доли. Лиственная капуста кочанов не образует.

Сортов же капусты – и русских, и иностранных – множество. Среди них:

– белокочанные

• ранние: бычье сердце, эрфуртская небольшая, бронницкая (круглый небольшой кочан);

• поздние: ревельская пудовая (крупный круглый кочан), мандебургская (крупный, немного плоский кочан), брауншвейгская (крупный плоский кочан, хорошо выдерживает засуху), сабуровская (огромный плоский кочан белого цвета, хороша на рубку, долго сохраняется в свежем виде), фильдер (длинный конический очень крупный кочан), швейнфуртская (крупный рыхлый кочан, нежная), греческая пудовая (немного плоский кочан), ульмская (шаровидный кочан средней величины, не совсем белая);

– краснокочанные: эрфуртская (круглый кочан, ранняя), голландская (крупный кочан, поздняя);

– савойская капуста: венская (мелкие кочаны, ранняя), ульмская (небольшой кочан, ранняя), марселин (крупный кочан, поздняя, пригодна для более южных местностей);

– брюссельская: брюссельская низкая с маленькими головками;

– цветная: гаагская карликовая парниковая (красивые белые, плотные довольно крупные головки), эрфуртская карликовая (крупные нежные белые головки, ранняя), ленорман (крупные белые плотные головки, ранняя), империал (широкие белые головки, ранняя), статгольдерская (огромные головки, поздняя), алжирская (крупные белые головки, поздняя, хорошо сохраняется);

– листовая: грюнколь, браунколь, плюмажная (или перистая) и кормовая.

Но вернемся немного назад – к истории распространения этого растения. Первое упоминание о листовой капусте относится, пожалуй, еще к Древней Греции, к 600 году до нашей эры (подчеркнем сразу: упоминание в европейском регионе, поскольку одомашнивание китайской капусты – это тоже древнейший процесс, но уже совсем другая история). По сути, она стала одним из немногих диких растений, которые успешно пытались культивировать в античности. Этот сорт получил научное название «Brassica oleracea», или «Acephala», что значит «без головы» (понятно – не имеющая кочана). В европейские языки она вошла как «*Borecole»,* или «*Coleworts».* Существует

несколько ее разновидностей, отличающихся цветом листьев – от зеленого до насыщенно-фиолетового. Сами листья кружевные, гофрированные.

Встречалась, по-видимому, в античности и кочанная капуста (или какие-то промежуточные сорта – продукт искусственной селекции). Известны опыты императора Диоклетиана (III век н. э.), выращивавшего в нынешнем Сплите капусту, один вид которой помешал ему вернуться в Рим по зову сената. Что это был за сорт, сейчас трудно определить. Можно лишь высказать догадку: раз уж император так гордился ею, то, наверное, сорт был все-таки культурный, требующий селекции, создания условий для выращивания и так далее. А значит, скорее всего, кочанный.

Но дальше произошел любопытный казус, весьма нередкий для начала европейского средневековья. Вторжение варваров в IV–V веках естественным образом изменило структуру питания европейцев. На огромной территории привычные римские блюда и обычаи уступили место кушаньям новых завоевателей. Пиво пришло на смену вину, жирная свинина – средиземноморскому рыбному рациону, свиное сало – оливковому маслу. Подобная судьба постигла и многие окультуренные овощи.

В этих условиях только на окраинах империи сохранялись достижения кулинарной культуры прошлого. А теперь посмотрим на карту: где они, те не занятые готами и гуннами районы? Правильно, это Британия, часть Пиренейского полуострова и, конечно, Византия. Именно оттуда (а также чуть ранее из греческих колоний Причерноморья) и пришла на древнюю Русь та самая листовая капуста.

Наша родина лежала тогда на пути «из варяг в греки». Однако следует иметь в виду, что в кулинарной области влияние греческой (византийской) кухни на наших предков было невелико. Средиземноморская традиция не сильно привилась здесь. Оно и понятно: основные продукты греческой кухни – оливковое масло, козий сыр, морская рыба, пресный хлеб – не были свойственны Древней Руси. Лишь семена культурных злаков и овощей стали звеньями в тонкой цепочке преемственности в гастрономии. Еще князь Олег по возвращении из константинопольского похода (907 г.) привез с собой в Киев золото, ткани, *овощи* и вина.[149] Но не будем забывать: одно дело – привезти из походов занятные дары и трофеи, другое – ввести их в повседневный обиход. И здесь одним из решающих факторов стала погода. В нашем прохладном, континентальном климате прижились лишь наиболее закаленные культуры. Листовая капуста – одна из них. С древности она славилась своей устойчивостью к холодам и болезням. Да что там – после первых

заморозков она становится только слаще и сочнее.

Собственно, этот сорт, наряду с репой, и составлял основу овощного рациона наших далеких предков. И лишь примерно 700–800 лет назад его постепенно начали вытеснять кочанные сорта.

Считается, что кочанная капуста на Руси известна давным-давно. Но первые письменные упоминания о ней относятся к XI–XII векам. Она, конечно, культивировалась и раньше. Достаточно сказать, что распространенная у нас в те времена брюква – культурный гибрид капусты и репы, так что следы появления на Руси капусты вообще теряются в глубоком прошлом. Немудрено, что и одно из самых «характерных» русских блюд основано на капусте. «А на шти кочень капусты свежие белые[150], – отмечалось еще в «Росписи царским кушаньям» (1610–1613 гг.).

Щ и.

Капусту кислую стирать ложкою, спрыснувъ солью и мукою, смочивъ постнымъ масломъ, прибавить крошеного луку; развести горячею водою и варить. Когда поспѣютъ, заправить сокомъ миндальнымъ или маковымъ.

Естьли щи постныя варятся изъ свѣжей капусты или травы, надобно траву или капусту изрубивъ, поджарить въ постномъ маслѣ, спрыснуть мукою и солью, прибавить къ тому же луку; поужаривъ, развести въ горшечкѣ горячею водою и варить; когда поспѣютъ, приправить сокомъ миндальнымъ, или маковымъ, или конопляным.

Хотя упоминания о капусте и мелькают в некоторых летописях, первые более или менее упорядоченные сведения о ее роли в русской кухне мы находим в «Домострое». Он полон живописных цитат: «в ужины иногды шти капуста толокно», «капуста от червья и от блохи беречи и обирати», «как насадит капусты и свеклы и поспеет листье капустное варить», «капусту все лето варить и свеклу, а в осень копусту солити».

К сожалению, письменных источников по древнейшей русской кухне очень немного. Несколько летописей, известный всем «Домострой», да воспоминания иноземных путешественников – вот, пожалуй, исчерпывающий список сведений о ней. Именно благодаря мемуарам иностранных гостей мы и можем судить сегодня о нашем средневековом капустном «меню».

Благодаря Олеарию нам известно, что на Руси «имеются и

всякого рода кухонные овощи… разные сорта *капусты*, лук и чеснок в громадном изобилии». Чуть более позднее свидетельство иностранца принадлежит голландцу Корнелию де Бруину, оставившему воспоминания о своем путешествии в Россию в 1701–1704 годах. «Репы там разного рода в изобилии, точно так же как и *красной капусты*»[151]. Видите, речь идет еще о красной (то есть листовой) капусте. Но не краснокочанной – ее завезут в Россию лишь в конце XVIII века, и в первое время она будет называться «черной».

Была еще капуста *«серая»*. Собственно, она и сегодня известна в русских деревнях. Это всего лишь те тёмно-зелёные листья, что растут вокруг кочана. И если в наши дни их чаще скармливают кроликам и козам, то лет двести – триста назад они широко применялись в «человеческой» кухне. Заготавливали серую капусту так же, как и белую: рубили, солили, плотно утрамбовывали, протыкали первые три дня деревянной палкой, чтобы выпустить газы, снова приминали, накрывали, клали груз и оставляли в покое на всю зиму. Бочки серой капусты хватало до весны на щи, бочки белой – на всё остальное (просто на закуску с постным маслом, клюквой и медом, или для более сложных блюд – с мясом и птицей).

Впрочем, это сегодня «серая» капуста – листья вокруг кочана. А в давнем нашем прошлом этот сорт, вероятно, имел и «бескочанный» вид. Длительные процессы селекции сильно изменили столь привычный для нас овощ. Ведь и на нынешнем огороде кочан не всегда завязывается. Нередко вырастают просто серо-зеленые листья, сегодня ни к чему не пригодные, а несколько веков назад – вполне годящиеся в пищу.

Кабак на Волге между Саратовым и Костромой. 1867 г.

Обыкновенная же белокочанная капуста по праву заняла место одного из главных овощей на нашей кухне. Конечно, первое, что приходит на ум в связи с ней, – это употребление ее в квашеном виде. Заметим, однако, что старинный рецепт отличался от современного. В частности, обычным делом было класть в квашеную (соленую) капусту анис, шафран, а также кориандр. Вот что пишет автор XVII века: «Крестьяне вместо всякой повинности обязаны были ставить капусту на Царскую кухню. У каждого почти нашли бы две или три полные бочки капусты самой белой, и так хорошей, какой трудно видеть у нас или в другом месте. Квасят ее в кочнях с анисом и кишнецем, от чего она чрезвычайно вкусна»[152].

Анис в рецепте сохранялся достаточно долго. Так в 1843 году известный журналист Николай Греч, описывая засолку капусты, отмечал, что ее складывают в бочку «слоями, пересыпая солью и анисом, и перекладывая лимонными кружочками»[153].

Квашение (засолка) капусты для России – это, скорее, не кулинарный, а культурный феномен. В XIX веке в Сибири, например, это занятие превращалось в вечерние посиделки с соседками, называемые «*капусткой*». Вот что писала по этому поводу в 1837 году Екатерина Авдеева[154], первая в нашей стране женщина-автор поварской книги:

Осень во всей Сибири есть время простонародных вечеринокъ, которыя тамъ называютъ *вечорками*. Поводомъ къ нимъ служитъ рубленье капусты, что и называютъ *капусткой*. Когда капуста срублена, привезена и посуда для нея готова, то назначали день рубить капусту. Съ вечера ходили къ сосѣдямъ просить сѣчекъ и къ знакомымъ звать *на капустку*. По утру обыкновенно собирались старухи обсѣкать капусту; она дѣлилась на разные сорты: бѣлую, сѣрую (которую тамъ квасятъ, пересыпая ржаной мукой, и называютъ *кислы*), пластинную (которую приготовляютъ для поста и дней постныхъ, оставляя также кочаны на свѣжую) и шинкованную. Кто приходилъ на капустку, тѣхъ называли капустницами.

На что еще шла капуста в русской кухне? Можно вспомнить, как минимум, два чрезвычайно характерных блюда. Первое – *взвары*. Собственно самостоятельным кушаньем их назвать трудно. Это больше приправа – уваренный до густоты соус для рыбы, мяса и тому подобного. Еще в «Росписи царским кушаньям» (1610–1613 гг.) упоминается: «А к лебедям во взвар и в потрохи 45 золотников шафрану», «да во взвар же 3 ковша бастру», «часть лосины ребряные подо зваром, а в ней 2 золотника перцу», «а взвар на него с шафраном от рафленаго куряти». Взвар как универсальный соус мог состоять из разных специй, лука, капусты, меда и прочего. Вот, к примеру, один из «капустных» вариантов:

Взваръ капустной.

Къ сему употребляется шникованная, то есть подобіемъ лапши скрошенная капуста и квашеная. Оную отжавъ, обжаривать въ маслѣ коровьемъ, или съ гусинымъ саломъ и многимъ ломтиками накрошеннымъ лукомъ. Когда ужарится, накатить уксусомъ, подслащеннымъ медомъ, приварить и приправить перцомъ. — Подаютъ оной къ гусю.

Другое историческое русское блюдо – селянка. Как всегда, здесь возникает путаница: селянка или солянка? Что из них – суп, а что – жареная капуста? Скажем откровенно: изучение старинных источников ясности в этом вопросе не прибавило – в разных книгах одно название может обозначать и то, и другое. Что, в общем, вполне объяснимо: поджаренная, тушеная капуста является основой и для горячего, и для супа.

Селянка изъ свѣжей капусты.

Капусту скрошить подобіемъ лапши, поварить въ водѣ, отжать. Положить на сковороду масла коровьяго и крошенаго луку; когда лукъ прожарится, положить капусту, и еще ужаривая, спрыснуть мукою, накатить уксусомъ и довершить ужариванїе. — Съ этою селянкою подаютъ вымоченныхъ въ квасу и обжаренныхъ въ маслѣ перепелокъ. — Иногда во время обжариванїя капусты прибавляютъ въ селянку накрошенной жеребейками свѣжины, или ветчины и говядины.

С приходом в нашу кухню европейских блюд в конце XVIII века капуста и вовсе становится незаменимой для салатов и супов. При этом трудно сказать, насколько, скажем, такой рецепт был распространен в реальной кухне того времени. Возможно, это лишь творчество и пожелание составителя «Кулинарного календаря», пытавшегося с помощью незатейливых переводов привить вкус к иностранным блюдам. В разных областях знаний мы сталкивались с подобными процессами – когда европейски ориентированная литература эпохи старалась познакомить публику с новыми привычками, вкусами, вещами. Только не всегда эти стремления авторов вызывали реальный общественный интерес, порой они оставались просто любопытной приметой времени, странной, на сегодняшний взгляд, комбинацией «французского с нижегородским»:

Горячій и холодный капустный салатъ на одномъ блюдѣ.

Изкроши мѣлкими полосками бѣлой капусты, пересыпь солью, и выжми; сдѣлай изъ онаго съ тминомъ, мѣлко изкрошеннымъ лукомъ, перцомъ, уксусомъ и саломъ горячій салатъ. Послѣ того изкроши красной капусты, и съ

тѣми же приправами сдѣлай холодный салатъ. Соусъ горячаго салата должно разогрѣвать, и въ немъ капусту приваривать. Подавая, горячій салатъ положи на средину блюда, а холодный вокругъ.

Какие сорта капусты были известны у нас в XVIII веке? Вы удивитесь, но в те годы капустный ассортимент фактически приблизился к современному. В изданном в 1795–1798 годах «Словаре поваренном, приспешничем, кандиторском и дистиллаторском» мы видим капусту кочанную, савойскую, цветную и другие.

Приведем небольшой перечень рецептов оттуда:

- Капуста цветная жареная
- Капуста с пармезаном
- Капуста по-баварски
- Капуста по-фламандски
- Капустная похлебка
- Щи из капусты
- Капуста парфорсная
- Рагу из капусты

И это лишь малая часть разнообразных блюд, характерных для русской кухни тех лет.

Впрочем, как отмечала уже в 1900 году Мария Реде лин, автор популярной энциклопедии «Дом и хозяйство», «брокколи и лиственная капуста в огородах при доме разводятся весьма редко.

В продаже скорее можно найти семена, например, французской брокколи, а из листовой – низкого и высокого брунколя, желтой масляной, а также котрана». В общем, в русской кухне XIX века присутствовал весь европейский «капустный» ассортимент. И блюда, приготовляемые из него, во многом повторяли кушанья немецкой и французской кухонь. Однако есть еще один капустный сорт, имеющий ярко выраженный «русский» оттенок. В некоторых странах эта капуста так и именуется – «русской». Занимаясь исследованием истории русской кухни, мы частенько сталкиваемся с удивительными вещами. То какое-то традиционное блюдо оказывается совсем даже не русским, а пришедшим от наших давних соседей. То славянские корни обнаруживаются у далекого иноземного кушанья… Если вы посмотрите на присланную нам из Калифорнии фотографию, то, лишь подключив богатую фантазию, признаете в изображенном растении родственника нашей белокочанной. «Ладно, – подумали мы, – капуста – действительно очень многообразное растение. Больше ста сортов – чего только не встретишь». Но почему же «русская»? Тем более что другое название – *«Kale»* — тоже не вызывало никаких языковых ассоциаций.

Загадка сорта капусты *«Red Russian kale»*, известного именно под этим названием в США и Великобритании, долго не давала нам покоя. Пока, наконец, с помощью старинных источников не удалось пролить свет на ее историю. Речь идет о красной листовой капусте. Нельзя сказать, что это растение было непременным атрибутом русского стола, но в нашей кулинарии прошлых веков кале использовалась довольно часто. Похожая по вкусу на белокочанную капусту, она употреблялась как в свежем виде, так и в супах или в качестве гарнира. Стебли, обычно слишком твердые, выбрасывались, а листья шли в пищу. Вот, например, одно из упоминаний кале (капусты «кудрявой») в изданной Василием Левшиным в 1795 году книге «Словарь поваренный, кандиторский, приспешничий и дистиллаторский»:

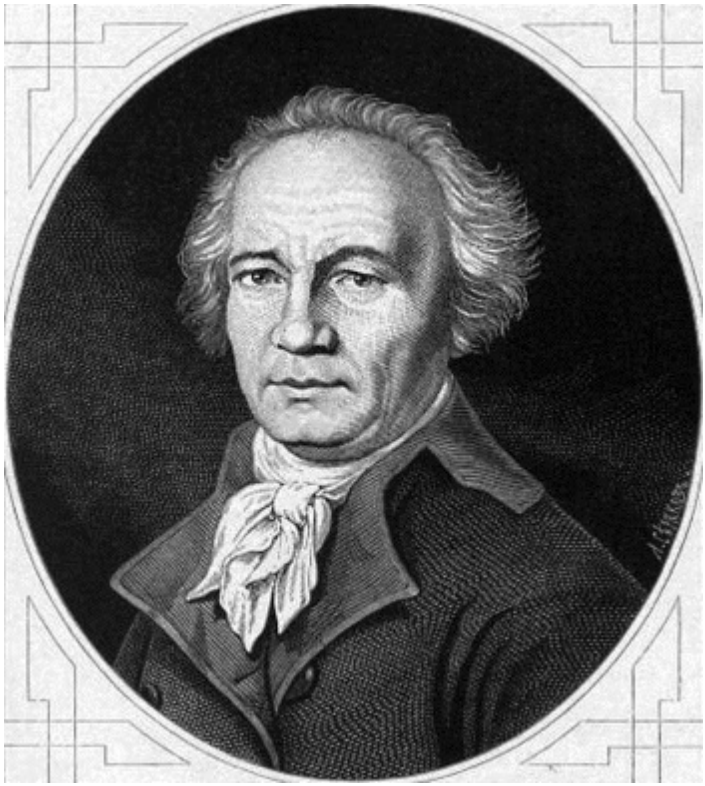
> КАПУСТА. (*С. Повар.*) Растѣнїе огородное, котораго есть многїе роды, а именно: простая сѣрая или зеленая, кочанная, кудрявая, Савойская, красная, кольрабїя и капуста цвѣтная.

До конца XVIII века эта листовая капуста была достаточно распространена у нас и существовала наряду с окультуренными кочанными сортами. Собственно традиционное русское блюдо – квашеная или соленая капуста – готовится только из белокочанных растений. Так что выращивание ее листового

родственника сдвигалось постепенно на север, в Сибирь, где ему не было конкурентов из-за особой морозоустойчивости. Одновременно в результате естественной селекции капуста кале приобрела красновато-синий оттенок стебля и прожилок.

Капуста Кале из Калифорнии. Фото Гелии Делеринс

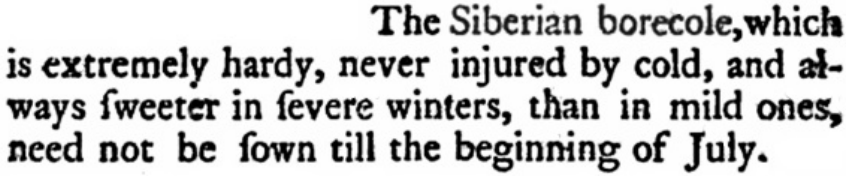
Как писал в 1798 году А.Т. Болотов, автор «Деревенского зеркала», одной из первых русских сельскохозяйственных энциклопедий, «в Архангельской губернии выбор овощных культур был очень скромен.



А.Т.Болотов (1738–1833). Гравюра нач. XIX в.

Морковь и капуста росли лишь в некоторых волостях. По левую сторону Двины сажали морковь, лук, чеснок, *красную* и “обыкновенную” “серую” (листовую) капусту». Русский север, а позднее Сибирь, стал своего рода «заповедником», где долгое время сохранялся этот сорт капусты, не особенно известный в раннем средневековье в европейском рационе. Между тем европейские средневековые источники содержат немало упоминаний о нем. Скажем, в XV–XVI веках в Испании и Португалии это растение не было редкостью. На другой окраине Европы (окраине по меркам той эпохи) – в Англии – Уильям Тернер еще в 1548 году в книге «*The names of herbs in Greke, Latin, Englishe, Duche and Frenche*» упоминал о капусте, «именуемой Коле или Киле». Это же название приводится в одном из древнейших (около 1400 года) британских «ботанических» манускриптов – *«A Feat of Gardening»* Джона Гарденера.

Но обратите внимание: уже в 1767 году Джон Миллс в книге «*A new system of practical husbandry*» отмечает, что «кудрявая» кале из Дорсетшира именуется также «сибирской капустой», никогда не страдающей от холода:

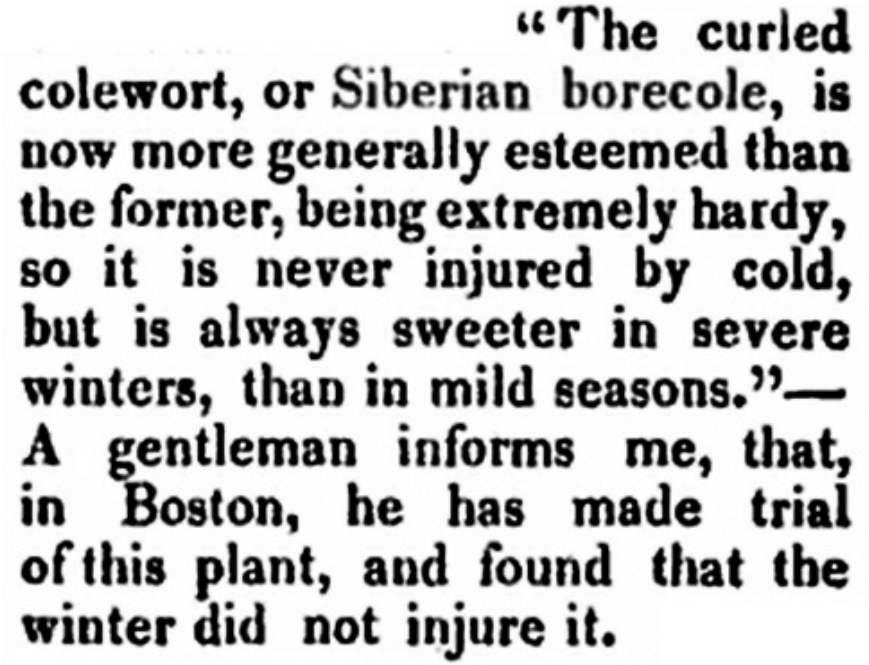

The Siberian borecole, which is extremely hardy, never injured by cold, and always ſweeter in ſevere winters, than in mild ones, need not be ſown till the beginning of July.

Многие авторы говорят о том, что к концу XVII столетия кале полностью ушла из английских огородов. Филип Миллер упоминает, что «в районе Лондона кале практически исчезла, на рынки там вместо нее поставляется кочанная и савойская капуста».

И вот совпадение – именно на начало XVIII века приходится активизация торговли Англии с Россией. Все мы помним петровские преобразования, развитие промыслов и торговли в Архангельске, откуда в начале века потянулись торговые обозы в столицы (с одним из них прибыл в первопрестольную Михайло Ломоносов). Из Архангельска плыли в Англию корабли с русскими товарами – пенькой, медом, поташем[155]. Вероятно, были среди прочих грузов и семена той самой «русской» капусты. Похоже, что с тех пор и закрепилось за ней название. Таким образом, исчезнув из британского обихода, она через столетие пришла туда уже под другим именем.

Вообще в истории с кале ярко отражается «характер» капусты. Мы уже говорили, что это растение – космополит, место рождения которого – загадка. А кале и вовсе настоящий «обманщик»! Она выращивалась во многих странах, но везде почему-то получала название от другой страны: в Англии ее именовали «сибирской или шотландской», в Голландии – «немецкой кале», в Германии – «французской». Ни одна страна не рассматривала кале как отечественную, родную капусту. Может быть, потому, что подлинная ее история терялась в веках?

Относительно же того, как кале оказалась в Америке, есть разные мнения, в целом не противоречащие друг другу. Согласно одному из них, этот вид капусты попал в Новый Свет в XVII веке из Англии (когда она еще широко возделывалась там). Первое упоминание об этом растении в Америке относится к 1669 году, хотя очевидно, что завезено оно было туда раньше. В 1822 году американец Сэмюэл Дин отмечает в своем пособии *«New England farmer»:*


"The curled colewort, or Siberian borecole, is now more generally esteemed than the former, being extremely hardy, so it is never injured by cold, but is always sweeter in severe winters, than in mild seasons."— A gentleman informs me, that, in Boston, he has made trial of this plant, and found that the winter did not injure it.

Обратите внимание: речь идет о восточном побережье США, Новой Англии. В Калифорнию и прилегающие районы эта овощная культура добралась лишь в начале XIX века. И именно благодаря нашим купцам. Прибывающие с Камчатки русские корабли постепенно, через Канаду, добрались до Калифорнии. И посаженные вблизи Форта Росс несколько делянок капусты положили начало выращиванию в Калифорнии этой «русской» (как ее здесь до сих пор называют) капусте.

Насмешка судьбы: сегодня кале рассматривается в России в основном как декоративный сорт для украшения садов и парков. Старинные рецепты с ней практически утрачены, попытки делать «чипсы из кале», может быть, и интересны как эксперимент, но вряд ли имеют серьезную кулинарную перспективу. В общем, эта капуста снова выкинула привычный трюк – пришла в страну, как иностранец, сделав вид, что ее здесь никто не знает.

Квашеная капуста

Что нужно:

На 1 трехлитровую банку Капуста – 1 большой кочан Морковь средняя – 1 шт. Мука ржаная – 2 ст. ложки Соль, сахар

Что делать:

Подготовить все ингредиенты – с капусты срезать верхние поврежденные листья, морковь натереть на крупной терке, сахар, соль, муку насыпать в небольшие емкости. Банку помыть горячей

водой и протереть насухо.

Капусту порциями шинковать в большую миску (можно это сделать электрической овощерезкой) и по мере наполнения капусту щедро солить, посыпать щепоткой сахара и перетирать руками до появления сока. Добавить часть моркови, перемешать.

Дно банки присыпать ржаной мукой и плотно уложить капусту.

Затем нашинковать следующую порцию и так же уложить банку. Капусту нужно набивать в банку как можно плотнее. В середине банки капусту еще присыпать мукой.

Как только капуста вся уложена, поставить банку в большую миску – при брожении будет выливаться сок. Прикрыть банку марлей и оставить на столе. К концу первых суток, если в помещении достаточно тепло, начнется активное брожение. В течение последующего времени нужно пять-шесть раз деревянной палочкой проткнуть капусту в нескольких местах. К концу третьих суток брожение станет менее активным и, в последний раз проткнув капусту, обязательно долить в банку вылившийся капустный сок, закрыть крышкой и убрать капусту в холодильник. До полной зрелости капуста должна постоять в холодильнике не менее 3 суток.

Ревень государственной важности

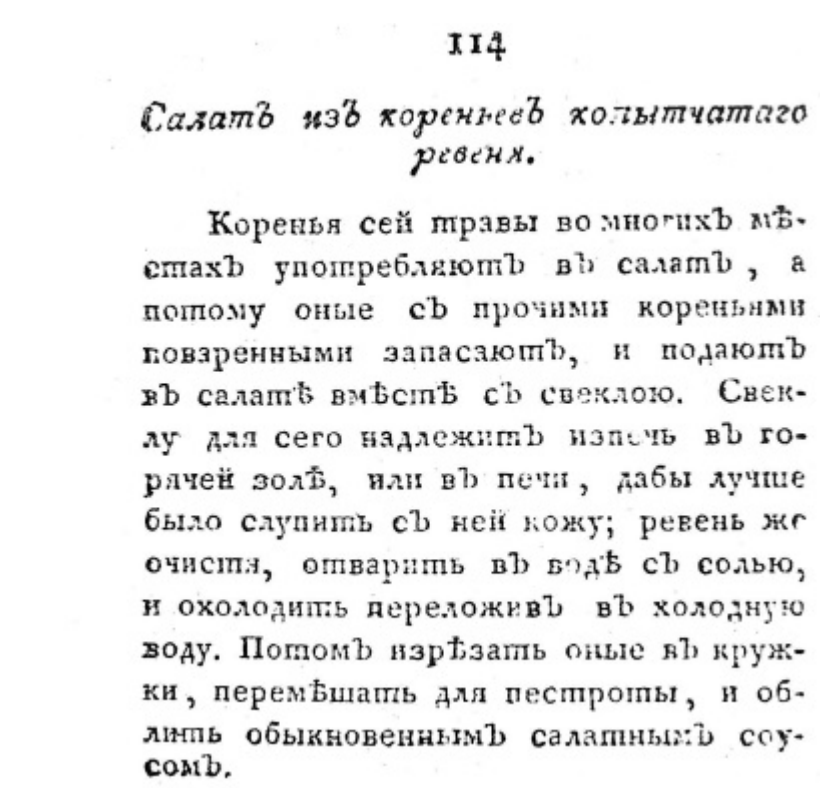
Ревень, не очень широко известный сегодня, еще несколько веков назад представлял собой огромную ценность. Впрочем, популярность он заслужил благодаря не столько гастрономическим качествам, сколько лекарственным свойствам. Действительно, эта многолетняя трава семейства гречишных (а именно такова ботаническая классификация ревеня) имеет множество достоинств.

Его сочные и мясистые черешки можно использовать в пищу ранней весной. Уже в начале мая, через 15–20 дней после прекращения заморозков, ревень готов к употреблению. В это время в средней полосе нет других свежих овощей с таким, как у ревеня, запасом витаминов. Значительное количество яблочной кислоты в черешках придает им вкус и аромат яблок. Кроме того, ревень содержит витамины группы С, В, каротин, органические кислоты, микроэлементы, крахмал, смолистые и дубильные вещества, пектины, флавоноиды. В общем, растение если не уникальное, то чрезвычайно полезное и широко используемое в

разных целях.

Но начнем все-таки с его кулинарного применения. Стебель у ревеня довольно нежный. Издавна он шел в пироги, кисели, компоты, добавлялся к мясу. Из длинных мясистых черешков и молодых листьев готовили варенье, повидло, мармелад, желе, цукаты. Для придания кислинки его клали в супы, свекольники и борщи. С ревенем получались очень вкусные запеканки и торты.

При этом нельзя, конечно, утверждать, что ревень занимал какое-то особо важное место в русской кухне. Но и без него она была бы неполной. Вот, к примеру, одно из упоминаний о нем в старинных поварских книгах[156]:



114

Салатъ изъ кореньевъ холытчатаго ревеня.

Коренья сей травы во многихъ мѣстахъ употребляютъ въ салатъ, а потому оные съ прочими кореньми повзренными запасаютъ, и подаютъ въ салатѣ вмѣстѣ съ свеклою. Свеклу для сего надлежитъ испечь въ горячей золѣ, или въ печи, дабы лучше было слупить съ ней кожу; ревень же очистя, отварить въ водѣ съ солью, и охолодить переложивъ въ холодную воду. Потомъ изрѣзать оные въ кружки, перемѣшать для пестроты, и облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза и И.А. Ефрона дает подробные сведения об использовании ревеня: «Свежие черешки, по удалении плотной кожицы, режутся на кусочки и употребляются в дело: 1) сваренные в сахарном сиропе, дают кисловатое очень вкусное варенье; 2) слегка подваренные в густом сахарном сиропе, высушенные и на другой день вновь погруженные в сироп дают ревенные цукаты; 3) обваренные кипятком, протертые через решето и сваренные с сахаром, идут в качестве начинки в сладкие пироги, напоминая вкусом яблочное

пюре; 4) из сока черешков приготовляют вино, в роде шабли, при чем сок, в смеси с водой и сахаром, подвергают сначала брожению; когда последнее закончится и жидкость просветлится, процеживают, отстаивают и разливают по бутылкам, в которых выдерживают, по крайней мере, год в подвале».

В вопросе с ревенем есть одно историческое заблуждение. Большинство публикаций о нем отмечают, что впервые он появился в России в конце XIX века, когда известный путешественник Н.Н. Пржевальский в 1871–1873 годах привез из Азии его семена. Эпизод этот, конечно, имел место, и семена тангутского ревеня действительно были доставлены им в Петербургский ботанический сад. Но откроем «страшную» тайну: сам ревень на Руси существовал издавна. Это считавшееся сорняком растение всегда росло вдоль плетней и дорог. «Ревень – это большие широкие листья, выращиваемые на огородах, а также растущие в диком состоянии, обыкновенно около заборов»[157], – справедливо писал о нем российский кулинар Н.Н. Маслов.

Столь же давно его начали использовать в пищу. «Руссия изобилует пахучим тростником в местах поближе к Танаису и Меотидским болотам, а также *ревенем*»[158], – отмечал еще в XVI веке Матвей Меховский в своем «Трактате о двух Сарматиях» (1521 г.). И хотя Руссия у него – юго-западная Русь, а не Московия, это мало что меняет в нашем понимании ареала произрастания дикого ревеня.

«Река Дон обтекает земли самые тучные и плодоносные, что на берегах его и реки Волги растут во множестве *ревень* и аир,[159] – отмечал в 1524 году посетивший Русь голландский богослов Альберт Кампенский. Понятно, что в начале XVI века никто культивированием ревеня не занимался, и рос он сам по себе в диком виде. Что не мешало местному населению время от времени использовать его в кулинарии.

В основном коренья этой травы употребляли с салатом. Впрочем, существовали и региональные особенности кухни. Так, описывая быт алтайских крестьян в середине XIX века, журнал «Русское слово» отмечал: «Стебли ревеня распариваются в печи и съедаются с медом, или идут на начинку пирогов, или варятся и дают ревенный борщ»[160].

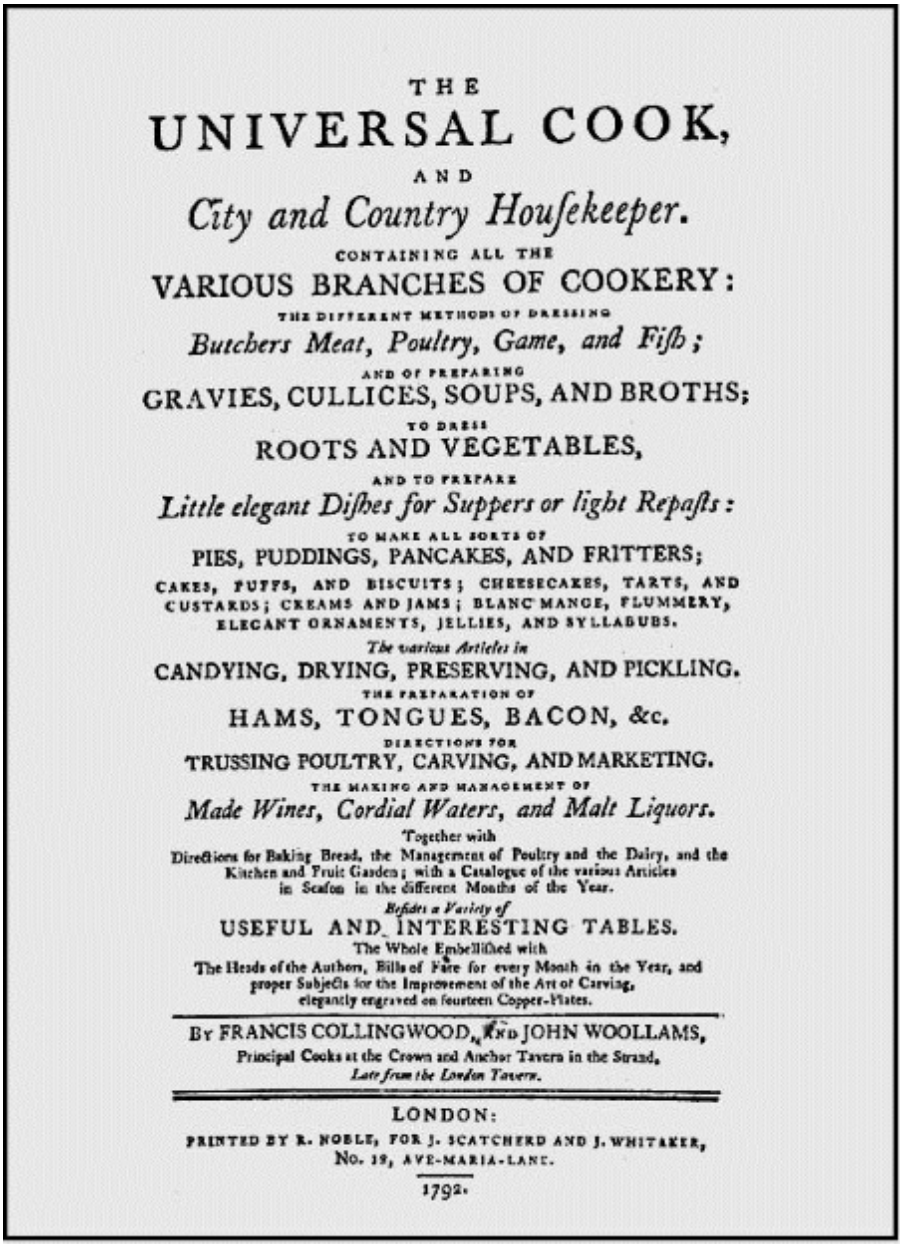
В столицах, конечно, кухня была более утонченной. Но и в ней находилось место ревеню. «Соус из него давно готовится в русских кухнях и любим гастрономами»[161], – писал в 1854 году журнал «Москвитянин». А тот же упомянутый нами Н.Н.Маслов так описывает приготовление варенья из ревеня: «Стволы нужно очистить, т. е. ножиком снять пленку, которая сходит вдоль тесемочкой, и срезать со ствола, если есть тоненькие отростки и

траву и затем чищенный ствол нарезать кусочками, положить в таз, всыпать сахар и поставить на огонь и все время изредка помешивать лопаткою, а когда закипит, то мешать беспрестанно до готовности… т. е. когда сироп будет тянуться ниткой между двух пальцев. Когда варенье готово, вылить в какую-нибудь посуду широкую и помешивать лопаткой изредка, пока остынет. Иначе цвет не будет зеленый, а оно тогда покраснеет, будет иметь цвет коричневый».

Само собой, не только наша кухня отдавала дань ревеню. С большей или меньшей фантазией он шел в пищу на всем пространстве от Китая до Англии (а чуть позднее и Америки). Известный немецкий географ и путешественник Карл Риттер (1779–1859) так описывал свое знакомство с этим растением в Кабуле:

> Ревень этотъ славится на городскомъ рынкѣ; жители считаютъ его очень здоровымъ, и употребляютъ въ пищу сырымъ и вареным, какъ овощь. Стебля, привозимые на продажу — длиною въ одинъ футъ, съ едва начинающими развертываться листьями (въ маѣ). Стебель — бѣлаго цвѣта, листья — краснаго. Вкусъ стебля въ молодомъ растѣніи сладокъ какъ молоко, въ старомъ становится онъ острѣе. Дикорастущій ревень обкладываютъ каменьями, чтобы защитить отъ солнца.

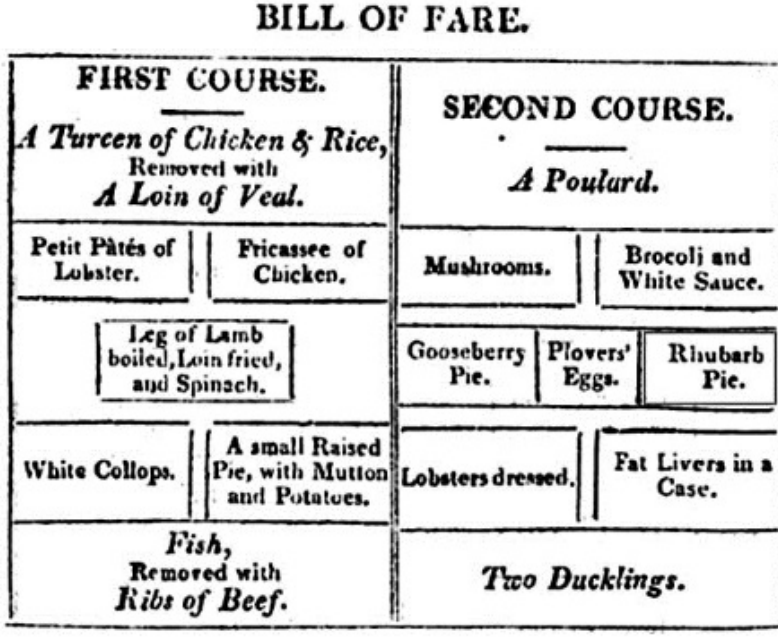
И если в Азии ревень использовался в натуральной вкусовой гамме, без особой кулинарной обработки, то в Европе – дело другое. Здесь он был сырьем для изысканных и вычурных блюд. Откроем, к примеру, изданную в Англии в 1792 году в Лондоне книгу *«Universal Cook and City and Country Housekeeper»*. В ней мы легко обнаружим «пирог с ревенем» и его рецепт: «Нарежь растущие в саду стебли ревеня на кусочки размером с ягоду крыжовника и испеки пирог так, как делал бы пирог с крыжовником». Понятно, что рецептом это назвать можно с большой натяжкой, но таковы уж были кулинарные книги в те времена.



THE
UNIVERSAL COOK,
AND
City and Country Houſekeeper.
CONTAINING ALL THE
VARIOUS BRANCHES OF COOKERY:
THE DIFFERENT METHODS OF DRESSING
Butchers Meat, Poultry, Game, and Fiſh;
AND OF PREPARING
GRAVIES, CULLICES, SOUPS, AND BROTHS;
TO DRESS
ROOTS AND VEGETABLES,
AND TO PREPARE
Little elegant Diſhes for Suppers or light Repaſts:
TO MAKE ALL SORTS OF
PIES, PUDDINGS, PANCAKES, AND FRITTERS;
CAKES, PUFFS, AND BISCUITS; CHEESECAKES, TARTS, AND CUSTARDS; CREAMS AND JAMS; BLANC MANGE, FLUMMERY, ELEGANT ORNAMENTS, JELLIES, AND SYLLABUBS.
The various Articles in
CANDYING, DRYING, PRESERVING, AND PICKLING.
THE PREPARATION OF
HAMS, TONGUES, BACON, &c.
DIRECTIONS FOR
TRUSSING POULTRY, CARVING, AND MARKETING.
THE MAKING AND MANAGEMENT OF
Made Wines, Cordial Waters, and Malt Liquors.
Together with
Directions for Baking Bread, the Management of Poultry and the Dairy, and the Kitchen and Fruit Garden; with a Catalogue of the various Articles in Season in the different Months of the Year.
Beſides a Variety of
USEFUL AND INTERESTING TABLES.
The Whole Embelliſhed with
The Heads of the Authors, Bills of Fare for every Month in the Year, and proper Subjects for the Improvement of the Art of Carving, elegantly engraved on fourteen Copper-Plates.
BY FRANCIS COLLINGWOOD, AND JOHN WOOLLAMS,
Principal Cooks at the Crown and Anchor Tavern in the Strand,
Late from the London Tavern.
LONDON:
PRINTED BY R. NOBLE, FOR J. SCATCHERD AND J. WHITAKER,
No. 19, AVE-MARIA-LANE.
1792.

Изданный в 1822 году *«The Cook and Housekeeper's Complete & Universal Dictionary»* представляет уже целый ассортимент блюд из ревеня: пирог, щербет, суп, соус и пудинг.

А энциклопедия «*A Complete System of Cookery*» (Лондон, 1816), оправдывая свое «всеобъемлющее» название, приводит даже графическую схему обеда и подачи блюд:


BILL OF FARE.

FIRST COURSE.

A Tureen of Chicken & Rice,
Removed with
A Loin of Veal.

Petit Pâtés of Lobster. | Fricassee of Chicken.

Leg of Lamb boiled, Loin fried, and Spinach.

White Collops. | A small Raised Pie, with Mutton and Potatoes.

Fish,
Removed with
Ribs of Beef.

SECOND COURSE.

A Poulard.

Mushrooms. | Brocoli and White Sauce.

Gooseberry Pie. | Plovers' Eggs. | Rhubarb Pie.

Lobsters dressed. | Fat Livers in a Case.

Two Ducklings.

Как видите, пирог из ревеня (Rhubarb pie) занимает свое почетное место на столе, наряду с брокколи в белом соусе, паштетами и лобстерами.

И все-таки вернемся к вопросу о происхождении этого растения. Ряд кулинарных источников всерьез утверждают, будто появился он в Европе лишь в XVIII веке, из Азии, и сразу стал активно использоваться в кухне. То же самое пишется и о России (о роли Н.Н. Пржевальского мы уже говорили).

Здесь необходимо отметить, что имеются два фактора, часто вызывающие путаницу и разногласия. Во-первых, у ревеня есть черенки и листья, применяемые в гастрономии, а есть корень – сырье для лекарств, чрезвычайно ценимое в средневековье. Во-вторых, люди нередко путают разные виды ревеня (а их несколько десятков): существуют дикорастущие, давным-давно «поселившиеся» на Руси и в Европе, и те самые лекарственные – Rheum palmatum, которые славятся своими целебными корнями. Конечно, исторической родиной и тех и других являются Юго-Восточная Азия, Монголия, Северный Китай, Алтай, Сибирь. Но уж очень древняя эта история.

Среди прочего это подтверждается и лингвистическими данными. В большинстве европейских языков ревень имеет сходное название: *rhubarb* (английский), *rhubarbe* (французский), *rhabarber* (немецкий), *ruibarbo* (испанский). Независимо от того, романский это язык или принадлежащий другой языковой группе,

звучание слова примерно одинаково. О чем это может свидетельствовать? Очевидно, о том, что сам термин пришел в Европу «извне», из других стран. Общий корень «barbe», «barbar», пришедший из античности, почти наверняка означает «чужой», «иностранный». Корень же «rhu» («rha») некоторые исследователи связывают с названием реки Волга, встречающимся еще у древнегреческих и римских ученых. Впрочем, версия эта весьма спорна. Древнегреческое название ревеня – ρηον (произносимое по-русски как «рау») – мы видим еще у Педания Диоскорида (врача и фармаколога, жившего в I веке нашей эры). Вероятно, отсюда произошло и латинское наименование растения – Rheum. Так что ревень существовал в Европе задолго до открытия пути в Индию.

Восточный же ревень из Азии действительно начал прибывать в Европу примерно в XI–XII веках. Сначала его привозили арабские купцы через Персию. Первым европейцем, оставившим воспоминания о выращивании ревеня в Азии, стал Марко Поло (1250–1323); он прожил в Китае тринадцать лет и побывал в Тангутском царстве (Синцзянь), где корень этого растения

заготавливался в больших объемах.

Позже основным рынком сбыта ревеня стала Турция. А после открытия морского пути в Индию его поставками занялись голландцы и португальцы. В 1640 году корень ревеня завозился в Англию непосредственно из Китая, через Индию, и именовали его китайским, кантонским или восточно-индийским.

По всей видимости, в раннем средневековье и возникло «двойное» имя для ревеня, поставляемого из-за моря, – «*rha barbara*» (варварский, иноземный ревень), редуцированное позднее до современного «*rhubarb*».

А что же с Россией? Наше слово «ревень» как-то мало похоже на европейские аналоги. Не потому ли, что на Русь это растение пришло другим путем, и наш «ревень» больше напоминает турецкий (персидский) «*ravent*»?

Восстанавливая судьбу этого растения, можем предположить следующее. Так же как и в Европе, дикие «сорняковые» сорта ревеня росли у нас издавна. Просто до поры на них никто внимания не обращал – ну, растут себе лопухи у забора – и ладно. В голодный год шли в пищу и они. В южной полосе ревень приходил к нам от крымчаков, в Поволжье – от татар. Установить это точнее уже невозможно.

Однако судьбу ревеня определили не столько его гастрономические свойства, сколько лекарственные, тесно связанные, тем не менее, с питанием. Дело в том, что из корня ревеня приготовляли один из старейших лекарственных препаратов, помогающий при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, – повышающее аппетит, желчегонное, слабительное, общеукрепляющее средство. Это свойство корня было известно еще в древнем Китае (2700 лет до н. э.), применялся он и в Персии, откуда во времена античности попал в Грецию и Рим. Благодаря Марко Поло, его использование возобновилось в средневековой Европе, куда он доставлялся из Китая – либо «шелковым путем» через Среднюю Азию, либо через индийский порты.

Все изменилось в XVII веке, когда Россия стала активно «прирастать» Сибирью, распространяя торговые связи до Восточного Туркестана и Китая. Сегодня Туркмении проще продавать свой газ России, а не строить трубопровод в Европу. Также и тогда бухарские купцы быстро сориентировались и перенаправили свои караваны на север – в сибирские поселения, где ревень выменивался на пушнину. А вскоре русские стали напрямую торговать с китайскими купцами. Ведь лучший ревень традиционно рос в провинциях Ганьсу, Сычуань и Юнань. С 1653 года Китай официально разрешил приграничную торговлю с

Россией. Позднее для этого использовался Кяхтинский торг – огромная ярмарка (торговая слобода), развернутая в селении Кяхта, что вблизи современной российско-монгольской границы в Бурятии. Селение это было основано в 1727 году известным русским путешественником и дипломатом С.Л. Владиславичем-Рагузинским.

Ревень быстро обратил на себя внимание власть имущих. Одно из первых упоминаний о нем в контексте русской торговли мы находим в написанных в 1660-х годах воспоминаниях Григория Котошихина «О России в царствование Алексея Михайловича». Пролежавший в Стокгольме в виде рукописи до

начала XIX века этот труд описывал порядки на Руси середины XVII века. «У Архангельска города торговля – хлебом, пенькою, поташью, шелком сырцом, ревенем, – пишет он. – Ревень присылается из Сибири, собирают его с таможилцов»[162].

В XVII веке была введена исключительная царская монополия на его продажу. Более того, правительство неоднократно пыталось наладить экспорт корня ревеня. Сохранились сведения о том, как в 1656 году царь Алексей Михайлович отправил своего стольника Ивана Чемоданова послом в Венецию. Помимо политических целей, перед ним были поставлены и две коммерческие задачи – реализовать партию (десять сороков) соболей и сто пудов ревеня из Приказа Государевой Большой Казны. Велено было ему «продать против московской большею ценою…, а назад бы того ревеня не привезть»[163]. Чемоданов провел в Ливорно четыре недели, занимаясь сбытом этого ревеня. Но итальянские купцы сразу назвали его «худым», отметив, что «у них и своего, который привозится из Турции, залежало много». Оставив большую часть товара в Ливорно доверенному лицу, русский посланник взял с собой в Венецию лишь тридцать пять фунтов «для образца». Однако и их пристроить не удалось. Пришлось Чемоданову вернуться с ревенем на родину, представ пред царские очи. Как деликатно пишет источник, «о службе его после 1657 года сведений не сохранилось»[164].

Между тем, неудача Ивана Чемоданова связана, скорее всего, с изначальной ошибкой в сортах ревеня. В России были известны два из них – черенковый и копытчатый. Первый произрастал в Сибири и имел листья «большие, кругло-продолговатые, нежным пухом покрытые с ровными стеблями». «Корень толстый, длинный ветвистый, который почти никогда не бывает цел, но всегда посередине загнивает». Вот почему этот сорт пользовался меньшим спросом, чем привозимый из Китая ревень копытчатый (Rheum palmatum), «на разведение которого в Сибири, тщетно употреблены были значительные издержки»[165].

Корень ревеня. Гравюра XIX в.

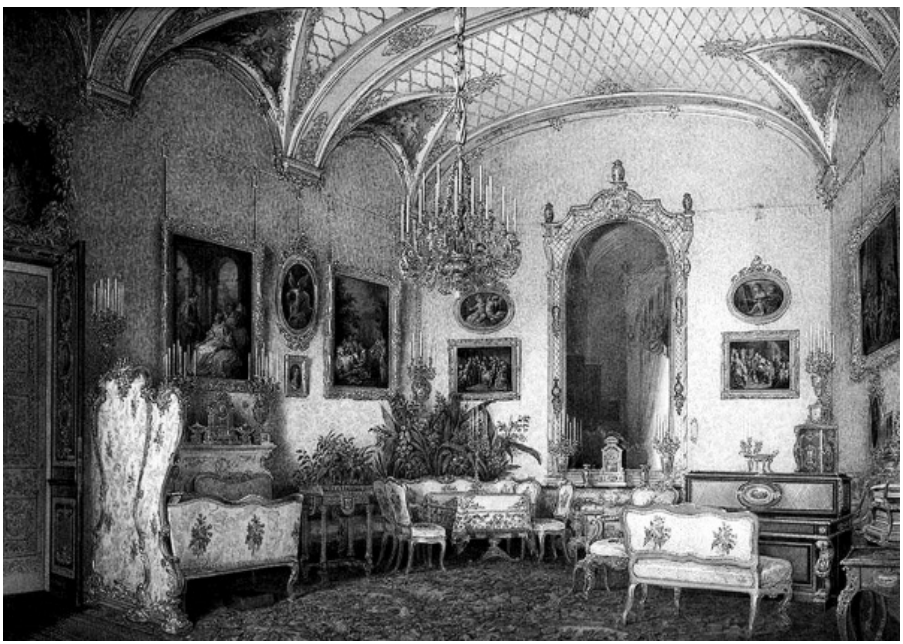
Государственная монополия на продажу ревеня сохранялась и при Петре I. В 1713 году он основал аптекарский огород на Васильевском острове. А еще через три года по его указу в Селенгинск были отправлены люди, которые с «бережением и усердием» доставили оттуда в Петербург корни ревеня с землей и его семена. Уже после смерти императора по указу Верховного Тайного Совета в 1727 году ревень был разрешен «к вольной продаже». Однако в царствование Анны Иоанновны в 1731 году вновь возвращен исключительно в государственное ведение, в котором и оставался до 1782 года, когда правительство позволило частную торговлю ревенем.

Скупка ревеня у иностранных торговцев первоначально производилась в сибирских городах Тобольске, Красном Яре, Кузнецке. Специальные экспедиции организовывались даже в китайский Туруфан. С 1737 года русское правительство начало посылать непосредственно в Кяхту для закупки ревеня особого комиссара с помощником из купцов.

Торговля ревенем стала весьма доходной. В Москве его оптом закупали английские купцы. Но более выгодными покупателями в течение почти полутора веков оставались купцы венецианские. После неудачи Ивана Чемоданова поставки ревеня в Венецию сухопутным путем все-таки удалось наладить. А расплачивались там за целебный корень знаменитыми венецианскими зеркалами, великолепным бархатом, хрусталем, дорогим парадным оружием. Многие зеркала в знаменитых дворцах Санкт-Петербурга были

приобретены именно так – на «ревенные» деньги.

При этом количество привозимого на продажу ревеня то увеличивалось, то уменьшалось в зависимости от разных обстоятельств (погоды, урожая, цены и тому подобного). В 1736 году приказано было поставлять в Санкт-Петербург ежегодно 800 пудов, впоследствии – до тысячи. А уже в 1742 году в столицу привезено было более 5 тысяч пудов. Бизнес этот в то время был чрезвычайно выгоден для государства. Цена на ревень в европейской части страны в 5–6 раз превышала закупочную цену в Сибири. Однако, где высокая прибыль, там и риск. Иногда существенные запасы ревеня попросту не находили сбыта и лежали на казенных складах. В этих случаях власти прибегали к хитрости – запрещали вывозить ревень из Тобольска, а вновь привезенный «приказано было держать в секрете, дабы от умножения оного не могло произойти умаления в цене»[166].



Э. Гау. Зимний дворец. 1880-е г.

Ревень, именуемый сибирским, рос в России на юге Урала, на Алтае и в Саянах. «Но сей домашний наш ревень не столь имеет лекарственных сил, как получаемый через Кяхтинский торг из Китая и Бухарии»[167]. В конце царствования Екатертины II власти предпринимали попытки к разведению копытчатого ревеня вблизи Усть-Каменогорска, Бийска, Кузнецка и Абакана. С учетом его морозостойкости, предполагалось, что он будет хорошо расти в сибирском климате. На практике получаемые растения не

могли сравниться с китайскими. Поэтому эксперименты вскоре сами собой прекратились.

Спустя чуть более полувека – после двух «опиумных войн» англичан (а позже и французов) против Цинской империи – китайские порты открылись для международной торговли. В результате к 1860 году Россия лишилась монополии на эту культуру и практически прекратила ее экспорт. А с появлением новых действенных лекарственных препаратов ревень утратил свою популярность в медицине, и вновь стал использоваться, главным образом, в салатах и вареньях.

Остается понять, можно ли рассматривать ревень как продукт русской кухни, элемент национального блюда? Мы пошли бы в поисках ответа от противного: есть ли кухни, способные предъявить на него какие-то существенные права? Вряд ли. Просто это растение настолько широко вошло в европейскую гастрономию, что определиться с его «национальностью» весьма затруднительно. Можно говорить о тех или иных блюдах с ревенем как о части национальных кухонь. Но это, опять-таки, не варенья, салаты или подливки к мясу – уж эти рецепты найдутся в любой стране, и не сказать, что они сильно отличаются друг от друга. Правда, существуют и специфические национальные кулинарные «композиции» с ревенем. В английской кухне – это ревеневый пирог. В Германии – ломтики ревеня с ванильным кремом. Ну, а русской кухне явно не откажешь в оригинальности рецепта ревеневого борща (щей), киселя, ревеня с медом и пастилы из него.

Салат из жареного ревеня

Что нужно:

200 г ревеня 2 ст. ложки сахара 150 г сыра фета 50 г грецких орехов небольшая горсть изюма 1 луковица шалота 2 ст. ложки бальзамического уксуса 1 ст. ложка оливкового масла Соль, свежесмолотый перец Салатные листья

Что делать:

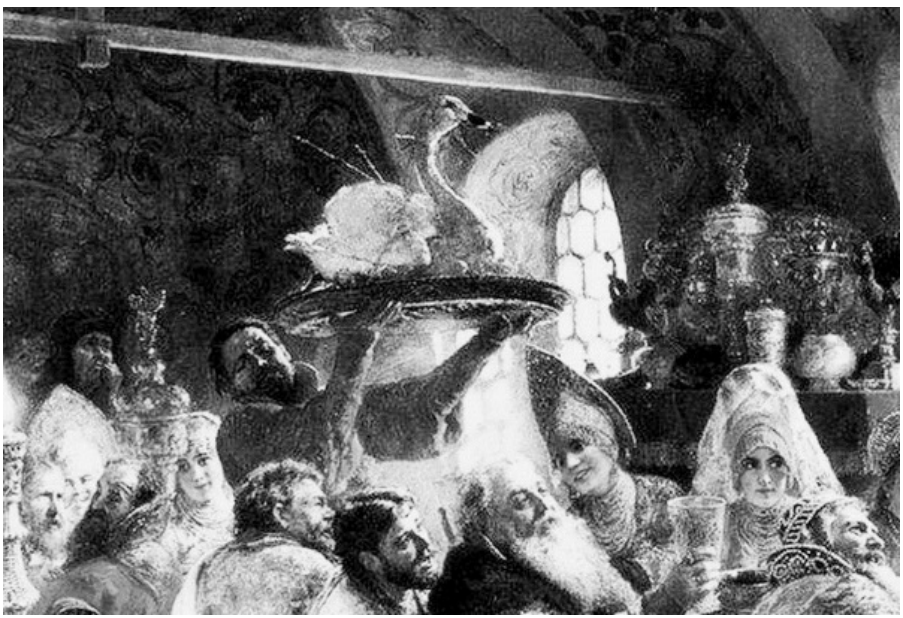
Ревень нарезать кусочками толщиной 1 см и засыпать сахаром. Оставить на 10 минут. Разогреть сковороду и обжарить ревень в течение 3 минут. Остудить.

Орехи обжарить на сухой сковороде. Следить, чтобы не пригорели, орехами это происходит очень быстро. Порезать на небольшие кусочки.

Приготовить соус. Взбить масло, уксус, лук-шалот, соль и перец. На салатные листья выложить ревень, сыр, орехи и изюм. Полить соусом.

На крыльях праздника

На какое праздничное застолье, изображенное русскими художниками, ни взглянешь, везде они – лебеди, утки, гуси. Под золотистой корочкой, с перьями, украшающими уже прожаренную тушку, обложенные яблоками и пирогами… Вот лебедь на блюде плывет над головами гостей, каждый невольно отвлекается даже от красавицы-невесты, бросая искоса взгляд на это чудо расчудесное. И, глядя на него, понимает: это праздник, богатое застолье.



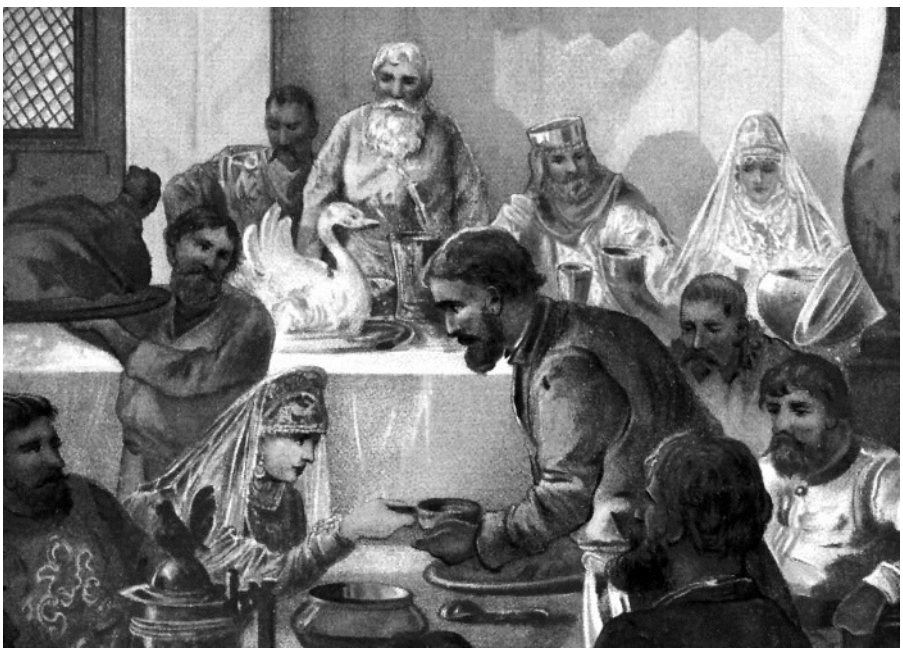
К.Маковский. “Боярский свадебный пир в XVII столетии”. 1883 г.

Удивительное пристрастие наших предков к жареным лебедям отмечали практически все иностранцы, посещавшие древнюю Московию. «На своих пирах и вечеринках москвитяне употребляют вдоволь кушаньев и напитков, так что часто велят подавать до 30 и 40 блюд как рыбных, так и мясных, также жареных лебедей, которых если не бывает когда, хозяину тогда не много чести», – пишет о нравах конца XVI века посланник шведского короля при Московском дворе Петр Петрей[168].

Действительно, в те времена княжеские и боярские пиры начинались с жаркого, а его чаще всего представляли жареные лебеди. «Царская птица к царскому обеду» – какое еще кушанье

могло подчеркнуть торжественность момента и значение дворцовой церемонии (посольского приема, свадьбы или престольного праздника)?

Издавна лебедь был на русском столе. Пожалуй, самое древнее упоминание о нем – в «Слове о полку Игореве, Игоря сына Святославля, внука Ольгова», написанном еще в XII веке. Оттуда мы узнаем, как князь Игорь во время своего бегства из плена «полетел соколом, избивая гуси и лебеди к завтроку и обеду и ужине». Если же не брать в расчет эти былинные цитаты, то, конечно, первым более или менее достоверным источником о русской кухне стал «Домострой» (ок.1550 г.). «А с Петрова дня в мясоед к столу подают: лебедей, потрох лебяжий, журавлей, цапель, уток…».



Н.Каразин. Иллюстрация к былине «Добрыня Никитич» (фрагмент). XIX в.

Привыкнув видеть живых лебедей лишь на озере в парке, мы и представить себе не можем, какое изобилие дичи было в нашей седой древности. Описывая те времена, русский историк А. Терещенко (1848 г.) отмечал: «столько весною прилетает дикой птицы, что покрывает собою поля и реки. В Саратовской и Астраханской губерниях все пространство на протяжении 400 верст, бывает усеяно дикими гусями, утками, куропатками, перепелками, лебедями, журавлями, дрохвами, тетерями, бекасами, дупелями и другими птицами… Они пожирают

хлебные стоги, приводят в крайнее разорение поселян»[169].

И даже в те изобильные времена лебеди считались изысканным блюдом. Их подавали «под зваром с топешниками»[170], то есть, нарезанными ломтиками калача, опущенными в растопленное сливочное масло. Потроха лебяжьи подавались под «медвяным взваром», порой вместе с вареной говядиной или в пирогах.

В. Похлебкин определяет взвары как «густые, кисловатые подливки – гарниры национальной русской кухни, приготавливаемые на растительной основе». «Традиционными для русской кухни, – пишет он, – являются луковый взвар, капустный, клюквенный, брусничный. Их употребляют в основном ко вторым блюдам из домашней птицы, дичи, а также к жаркому из говядины. Готовят их по одному типу… 6 луковиц, 3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки растительного масла, $^1/_2$ чайной ложки молотого перца»[171].

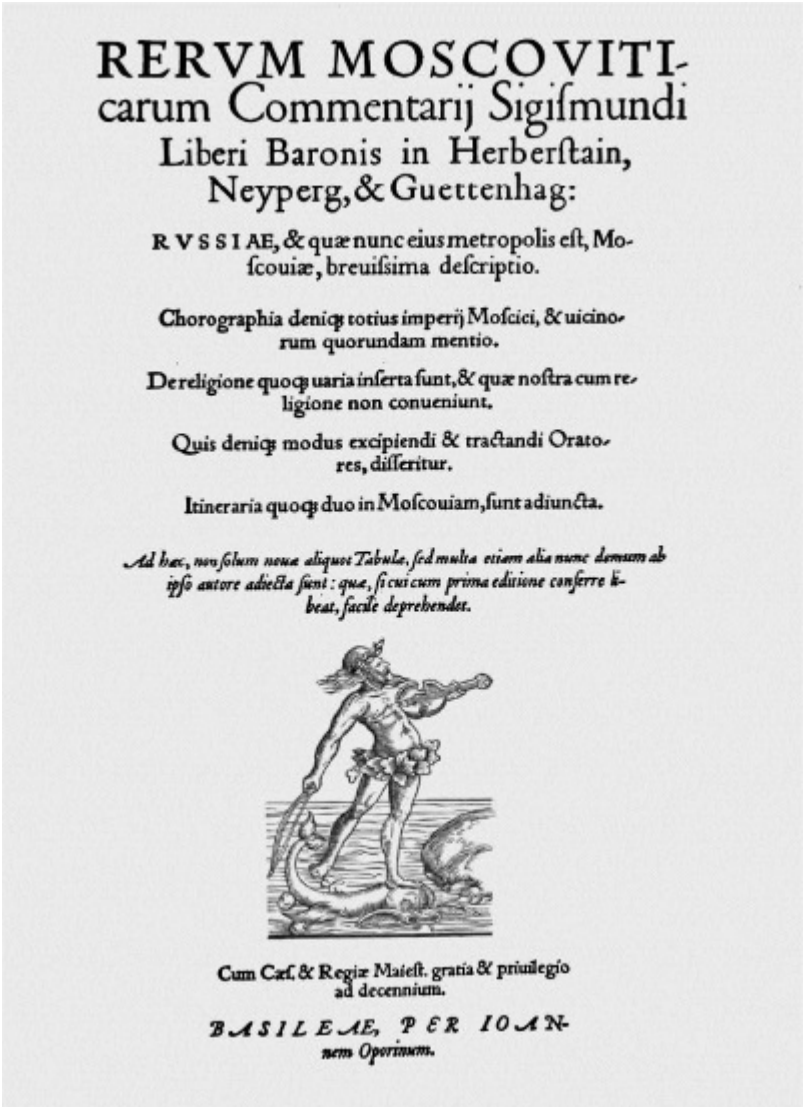
В «Домострое» есть более широкое толкование этого соуса (а как его еще назвать?): «…А к лебедям и во взвар, и в потрохи 45 золотников шафрану, 3 ковша бастру (особый вид вина)»; «…три груди бараньи с шафраном»; «на блюдо крошеного 4 золотника гвоздики, золотник корицы, ползолотника перцу»; «6 золотников шафрану в куру и во взвар»; «кострец лосины под взваром». То есть здесь речь шла несколько о другом – как по составу, так и по продуктам, с которыми использовалась эта подлива. По сути, это было универсальное название уваренного до загустения соуса, который мог состоять из разных специй, лука, меда и тому подобного.

Снова вспомним, что большинству сведений о наших древних обычаях и нравах мы обязаны иностранцам, посещавшим Россию или находившимся на службе у московского государя. Многие из них оставили воспоминания о днях, проведенных в русском государстве, о царской кухне и пирах. И хотя порой глаза разбегаются от изобилия перечисляемых ими блюд, отметим важный момент: любая кухня средневековья в основном преследовала достижение главной цели – насыщения. «Праотцы наши с трудом наедались, а мы всего объедаемся», – писал о тех годах граф Ф. В. Ростопчин[172].

Да, конечно, царский пир отличался от обеда средней руки купца или помещика. «Кушаний бывает до 50 и более, но не все они подаются на стол великого князя, а прислужники приподнимают их и стольник показывает; лишь то, что его царскому величеству понравится, подается на стол»[173], – отмечает посетивший Русь в начале XVI века Адам Олеарий. Боярский стол был поскромнее. Но, по сути, все отличие – в

объемах, количествах блюд. И там, и тут наваристые щи и кальи, жаркое, вареная рыба, пироги. Вкусовое разнообразие достигалось лишь за счет разной тепловой обработки, применения масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, оливкового и, значительно позднее, подсолнечного), и пряностей. И в этих условиях, конечно, подлинный подарок для повара – птица. Уж ее-то можно было подать и красиво, и разнообразно.

Вот почему внимание иностранных послов при московском дворе всегда привлекали парадные блюда из дичи. Одним из наиболее полных и достоверных описаний Русского государства XVI в. стали “Записки о Московии”, написанные Сигизмундом Герберштейном, опытным австрийским дипломатом, более полстолетия находившимся на службе Габсбургского дома. Дважды – в 1517 и 1526 годах – приезжал он на Русь.



RERVM MOSCOVITI-
carum Commentarij Sigismundi
Liberi Baronis in Herberstain,
Neyperg, & Guettenhag:

RVSSIAE, & quæ nunc eius metropolis est, Moscouiæ, breuissima descriptio.

Chorographia deniq; totius imperij Moscici, & uicinorum quorundam mentio.

De religione quoq; uaria inserta sunt, & quæ nostra cum religione non conueniunt.

Quis deniq; modus excipiendi & tractandi Oratores, disseritur.

Itineraria quoq; duo in Moscouiam, sunt adiuncta.

Ad hæc, non solum nouæ aliquot Tabulæ, sed multa etiam alia nunc demum ab ipso autore adiecta sunt: quæ, si cui cum prima editione conferre libeat, facile deprehendet.

Cum Cæs. & Regiæ Maiest. gratia & priuilegio ad decennium.

BASILEAE, PER IOANnem Oporinum.

Заглавный лист книги С.Герберштейна «Записки о Московии». 1556 г.

Не отвлекаясь на вопросы политики, описания быта и нравов Московского княжества, изучим интересующую нас тему: чем угощали гостей, что было принято подавать на стол.

Собственно, самое интересное – не в перечислении блюд. Задумаемся: что нас обычно удивляет? То, что не соответствует нашим привычкам, в данном случае – выпадает из стандартного ряда угощений, подаваемых на европейских приемах. В этой связи Герберштейна совершенно не заинтересовали десятки кушаний, стоявших возле него, – вероятно, оттого, что подобное он неоднократно встречал в Европе. Привлекли же его внимание

кулинарные детали, характерные именно для русской кухни тех лет.

Герберштейн в русском одеянии, пожалованном ему Василием Иоанновичем в 1517 г.

«Наконец стольники вышли за кушаньем и принесли водку, которую они всегда пьют в начале обеда, а затем жареных

лебедей, которых в мясные дни они почти всегда подают гостям в качестве первого блюда. Трех из них поставили перед государем; он проколол их ножом, чтобы узнать, который лучше и предпочтительнее перед остальными, после чего тут же велел их унести. Все вместе сейчас же вышли за дверь. Возле двери в столовую стоял стол для разделки еды; там лебедя разрезали, положив на каждое блюдо то по четыре крыла, то по четыре ножки».

«…Когда мы начали есть жареных лебедей, они приправляли их уксусом, добавляя к нему соль и перец (это у них употребляется как соус или подливка). Для той же цели было поставлено кислое молоко, а также соленые огурцы, равно как и сливы, приготовленные таким же способом».

Об обычае подавать блюда «незаправленными», то есть без приправ, перца и соли, свидетельствуют и другие источники. «Ествы ж обычай готовить, попросту, без приправ, без ягод и сахару и бес перцу и инбирю и иных способов, малосолны и безуксусны. А как начнут ести, и в то время ествы ставят на стол по одному блюду, а иные ествы приносят с поварни и держат в руках люди их, и в которой естве мало уксусу и соли и перцу, и в те ествы прибавливают на столе»[174], – напишет несколько позднее Григорий Карпович Котошихин, подьячий Посольского приказа. В 1664 году, будучи «вовлеченным в боярские распри», он бежал из Московии в Польшу, затем перебрался в Пруссию и далее в Любек и в Швецию. В 1666–1667 годах он жил под именем Ивана Александра Селицкого в Стокгольме, где «при ободрении» государственного канцлера графа Магнуса Делагарди и составил свое описание быта, нравов и политического устройства России.

Даже в нелегкое «смутное время» начала XVII века, когда за московским престолом сменялся калейдоскоп правителей, мы встречаем тех же пернатых любимцев. «Роспись царским кушаньям» приводит массу любопытнейших блюд: «На велик день Государю подавали ествы: три лебедя, а к лебедям на скрыли (то есть, возле крыльев. – *Примеч. авт.*)… 60 яиц да от тех лебедей».

И даже после воцарения Романовых мы видим за их столом тех же царственных птиц. Вот как встречал Алексей Михайлович в 1667 году польских посланцев: «Первая подача – крыло лебяжье, вторая – пирог осыпной…, третья – ходило лебяжье»[175].

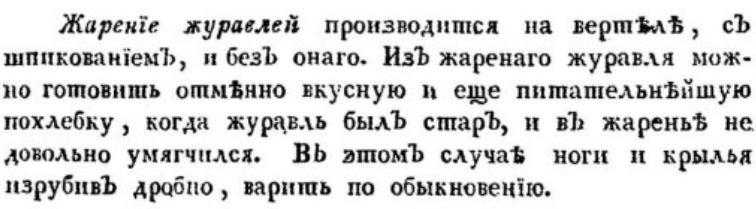
Но времена меняются. «Всего этого было вдоволь и дешево еще в конце XV века, – замечает в 1848 году русский историк А. Терещенко. – Сказания иностранных писателей XV–XVII веков о богатстве и изобилии России… оправдываются ныне только в отдаленных краях нашего отечества»[176]. А новые кулинарные нравы формируются уже под влиянием просвещенной Европы.

Там же – свое «птичье» меню. И вот уже с дворянского стола уходят величавые лебеди, признанные громоздким и устарелым кушаньем.

Кулинарные секреты средневековой русской кухни в XVIII веке оказались утраченными. Полтораста лет назад писатель-охотник Сергей Аксаков недоумевал: «Не понимаю, отчего лебедь считался в старину лакомым или почетным блюдом у наших великих князей и даже царей; вероятно, знали искусство делать его мясо мягким, а мысль, что лебедь служил только украшением стола, должна быть несправедлива»[177].

Мы можем лишь догадываться, что птицу тогда вымачивали, например, в маринаде или в кислом молоке, а затем готовили в русской печи, отчего мясо приобретало отменный вкус, ведь равномерный тепловой нагрев, без запекания на открытом огне, позволял скорее томить, нежели жарить пищу. Поэтому и мясо крупной пернатой дичи не усыхало, а делалось сочным.

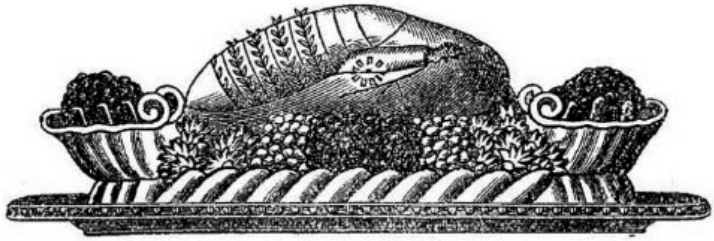
Однако древние привычки не уходят бесследно. Скажем, изданный Василием Левшиным в 1795–1798 годах «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» уже не содержит никаких лебяжьих деликатесов. Но посмотрите на это очаровательное наследие прошлого:


Жареніе журавлей производится на вертѣлѣ, съ шпикованіемъ, и безъ онаго. Изъ жаренаго журавля можно готовить отмѣнно вкусную и еще питательнѣйшую похлебку, когда журавль былъ старъ, и въ жареньѣ не довольно умягчился. Въ этомъ случаѣ ноги и крылья изрубивъ дробно, варить по обыкновенію.

Здесь же жареные фазаны и рябчики, кулики и дрозды. И хотя в то время они считались скорее простонародной пищей, В.Левшин смело включает их в раздел «Поварня русская», наряду с вычурными, роскошными блюдами. Старая кухня очень медленно уступала свои позиции.

Но в целом изменения уже заметны. Укрепляется империя, идет связанный с этим процесс усиления ее богатства, мощи и роскоши. Совершенствуются рецепты, растет мастерство поваров, осваивающих новые технологии обработки продуктов. Балы и приемы, сервировка и подача парадных блюд – все стало намного ярче, причудливее, чтобы достойно представлять огромную страну. Плюс к этому – мощное иностранное (прежде всего, французское) влияние на нашу гастрономию, за темпами развития которого не поспевают даже лучшие повара. В связи с этим из-под их пера и выходили руководства, язык которых

вызывал улыбку даже у современников.



Индейка с трюфелем

Язык поварских рецептов того времени забавлял многих. Говоря, например, о трудах Герасима Степанова – известного автора кулинарных книг (издававшихся в 1830—1850-х годах), рецензенты с сарказмом отмечали искажения французских терминов «мардатели» (maitre-d'hotel), «с маршалью» (a la marechale), «крапыдень» (crapaudine) и других, «столь ярко блестящих в сочинениях слепца-старца, и его почтенных собратий, имеющих об изящной кухне точно такое же понятие, как мы с вами о языке, на котором говорят луножители».[178]

Мы, конечно, не столь критичны в отношении этой поварской книги. По сути своей, это весьма профессиональное и подробное руководство, сборник рецептов своего времени. И уж если французское с нижегородским мешалось тогда повсеместно – где-то удачно, где-то комично, – чего же на книгу-то пенять? Она отражала общественное настроение и взгляды на кулинарию. Такую языковую и понятийную «смесь» мы можем видеть, скажем, в рецепте перепелов и рябчиков от Герасима Степанова:

ПЕРЕПЕЛА НА ХРУСТАТАХЪ.

Заправя перепеловъ и припустя въ маслѣ, сдѣлай хрустать изъ сайки, завалій въ яицахъ, и обжаря въ маслѣ, положи въ середку хрустата амлетъ изъ рабчиковъ, нарѣжь на хрустатъ перепеловъ, положи въ середку соте, сверху сладкое мясо и подавай на столъ.

При этом заметим, что Г. Степанов – несомненный авторитет

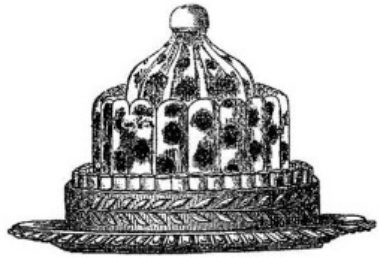
русской кухни тех лет. Более 55 лет провел он за плитой, начав карьеру еще «мальчиком на побегушках» и дослужившись до шеф-повара известнейших заведений. Написанные им руководства были весьма популярны среди русской публики. К примеру, выпущенная в 1836 году «Полная ручная хозяйственная книга» была обнаружена в списке библиотеки А. С. Пушкина[179], разобранной после смерти поэта.

Так или иначе, но болезни роста постепенно проходили, и наша гастрономия приобретала черты европейской, основанной на мощной национальной традиции. Поколение кулинаров середины XIX века уже ставило перед собой иные ориентиры, поклонялось новым кумирам. Это был уже другой этап русской кулинарии, этап усвоения западной (прежде всего, французской) практики. Кухня вполне уже соответствовала гастрономическим понятиям «просвещенного» XIX столетия.

Следствием этого процесса стал переход пернатой дичи из «первой подачи» в «четвертую». То есть жаркое уступило место закускам, затем – супам… «После на стол непременно подавались блюда под соусами. Наиболее употребительными бывали утка под рыжиками, телячья печенка с рубленым легким, телячья голова с черносливом и изюмом, баранина с чесноком, облитая красным сладковатым соусом». И только потом – четвертая перемена, состоящая из «жареных индеек, уток, гусей, поросят, телятины, тетеревов, рябчиков, куропаток»[180].

В нашей литературе издавна утвердилось мнение, будто первая половина XIX века в России – это проникновение в страну иностранной кухни, активная экспансия иностранных блюд, поваров, застольных привычек и обычаев. Помним мы и о славянофильской тенденции, проявившейся, в частности, в попытках возродить старомосковскую кухню в новых условиях – в пику западному влиянию. В общем, единство и борьба противоположностей.

Мысль эта не лишена логики. Любое действие рано или поздно рождает противодействие, и русская кухня – не исключение. Засилье «иностранщины», порядком набившее оскомину большинству здравомыслящих людей, стало в тот период слишком уж очевидным и не могло не вызвать протестов со стороны «славянофильской» оппозиции.



Пудинг из дичи

В отличие от политиков, кулинары очень быстро уловили направление движения и сориентировались в ситуации. Проявилось это в двух тенденциях: иностранные повара пытались адаптировать свою кухню к российской действительности (продуктам, привычкам, способам приготовления), а русские кулинары активно и творчески относились к иностранным новинкам, стремясь примирить их с нашими традициями питания.

Олицетворением первого процесса стал французский повар Мари Антуан Карем (работавший некоторое время при дворе Александра I), а основоположником русской кулинарии «с европейским лицом» по праву может считаться Игнатий Радецкий. Пожалуй, он единственный среди российских гастрономов, кто с такой ясностью отразил европейский вектор развития нашей кухни. Его «Альманах гастрономов», изданный в 1852 году, до сих пор является одной из наиболее востребованных антикварных книг. Среди многих десятков уникальных рецептов встречаем в ней, конечно же, и пернатую дичь:

ЖАРКОЕ, КУЛИКИ СЪ ВИНОМЪ МАДЕРОЮ.

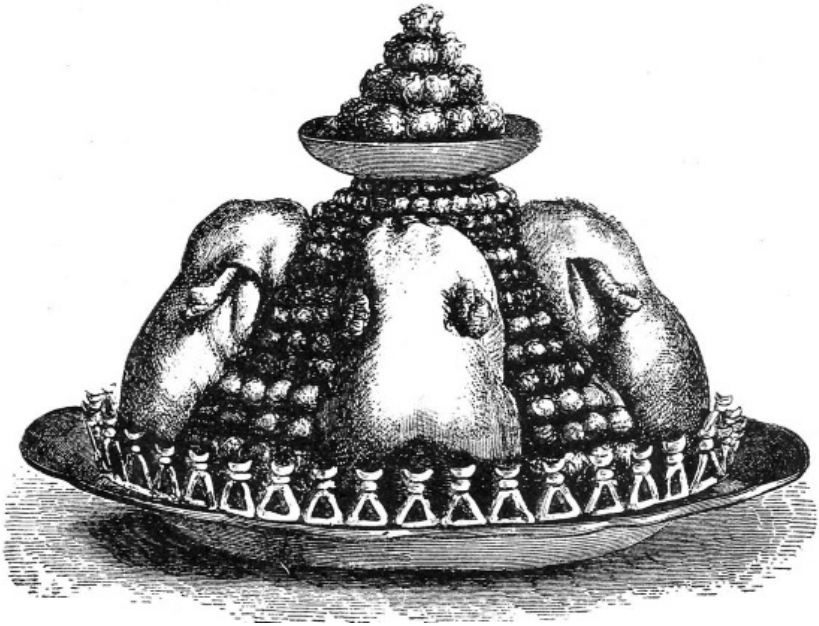
Rôti, barges au vin de madère.

Очистить и приготовить какъ слѣдуетъ, назначенные для жаркого кулики, обложить ихъ тонкими пластами сырой ветчины со шпикомъ, завязать голландскими нитками, сложить на масло въ умѣренную кастрюлю, влить не много вина мадеры и покрывъ крышкою, поставить въ горячую печку; а когда въ половину будутъ готовы, снять крышку и заколеровавъ поливать собственнымъ сокомъ, пока изжарятся, а сокъ выкипитъ до надлежащей густоты; за 5 минутъ до отпуска, снять нитки, заглясеровать и выложивъ на блюдо полить собственнымъ сокомъ.

В предисловии к своему «Альманаху» Радецкий написал: «В древнее и настоящее время, здравомыслящий человек не отказывает прихотям своего вкуса, тем более, что в пище находим единственную роскошь, которая нас не утомляет целую жизнь, но с удовольствием употребляется ежедневно; остальные же черты роскоши могут назваться мелочною прихотью»[181].

Среди этой роскоши мы находим у него десятки оригинальных блюд из пернатой дичи, сочетающих в себе особенности русской и изящество французской кухни: «вольвант с пульпетами из рябчиков», «скворцы фаршированные с пикантом», «гротан из печенок дичи», «соте из гусиных печенок с труфелем». Однако за вычурными названиями скрываются кушанья очень незамысловатые. Например, «Canards braises, aux navets» – это всего-навсего «Утка с репою», которая приготовляется следующим образом: «Очистить и обжарить на вертеле назначенные для соуса утки, когда в половину будут готовы, снять с огня и разрезав в порционные куски, сложить в обширную кастрюлю; между тем очистить и обточить правильно соответственное количество молодой репы, вымыть в воде и, осушив на салфетке, сложить на растопленное в сотейнике масло и обжарить до колера, когда окончательно будет колероваться, посыпать мелким сахаром и, заколеровав ровно, выбрать из масла в кастрюлю, где сложены утки, налить красным соусом и варить на легком огне, пока утки и репа не упреют, а соус выкипит, как быть должно: когда придут за кушаньем утки выложить на блюдо в перекладку с крутонами, средину наполнить репою, а сверху полить собственным соусом».

И, если знать, что французский красный соус – это коричневый мясной бульон, который получают при длительной варке (10–12 часов) предварительно обжаренных костей, с добавлением сметаны, сливок, а также различных специй, ароматических кореньев и трав, а крутоны – ничто иное как обжаренные ломти хлеба, то приготовить такое изысканное блюдо не составит особого труда.



Голуби с гарниром. Рис. из книги П.Симоненко «Образцовая кухня». 1900 г.

Можно много спорить о том, насколько эти рецепты были жизненны и актуальны для повседневного употребления. Однако все познается в сравнении. Ведь прошло совсем немного времени, и рябчики с перепелами канули в прошлое, а на смену им пришли «цыплята табака» и «курица отварная с рисом». Трактиры и рестораны уступили место столовым и фабрикам-кухням, готовившим до миллиона различных полуфабрикатов за одну смену. «На советских пищевых предприятиях, оснащенных богатой техникой, продукты приготовляются из отборного, доброкачественного сырья. Новая база, на основе которой партия Ленина-Сталина решает проблемы питания народа, … качественно несоизмерима с прошлым»[182], – отмечала изданная в 1939 году «Книга о вкусной и здоровой пище».

Но это уже совсем другая история. Если же говорить серьезно, то в XX веке дикая птица и вовсе сделалась экзотикой – настолько, что когда в руки хозяек попадают боровые, степные или болотные птицы, многие не представляют себе, как их готовить, и даже не знают, что вкус блюда зависит от созревания мяса. В отношении дичи неприменим принцип «чем свежее, тем лучше». Чтобы мясо обрело изысканный вкус, его выдерживают определенное время (внутренности, разумеется, удаляют сразу): мелкую дичь – 3–4 дня в зимний период и 1–2 дня летом, а крупную – 6–8 дней и 2–4 дня соответственно. В ходе созревания

под действием тканевых ферментов сложные белки расщепляются на простые, и мясо при готовке гарантированно будет мягким.

Наглядным признаком готовности мяса считается легкое его позеленение. Правда, гурманы со стажем больше ценят перезревшее мясо, которое обрело выраженный зеленоватый оттенок и даже стало склизким. Такое мясо имеет пикантный вкус, называемый «haut gout», и в принципе не требует сложной готовки. Его можно зажарить в духовке или на гриле. Для глухаря потребуется 60–80 минут, для куропатки – 30–40, для рябчика – 15–20, а перепел будет готов через 10 минут.

Дичина почти вышла из массового употребления – и не только в России. А вот ее традиционное «сопровождение» (кислые и соленые фрукты и овощи) перешло к домашней птице. Посему индейку до сих пор готовят в Англии под соусом из крыжовника, в США – под клюквенным, во Франции и Греции – под белым вином. В Германии, Литве, Дании принято запекать гуся, фаршированного яблоками, черносливом, рисом. Да и у нас яблоки, кислая капуста, сухофрукты и орехи – непременный атрибут зажаренного гуся или утки.

Гусь с квашеной капустой и черносливом

Что нужно:

Гусь 1,5 кг *квашеной капусты* (лучше собственного приготовления) 15 шт. чернослива без косточек 1 луковица 30 г сливочного масла Соль, перец

Что делать:

Подготовку гуся нужно начать заранее. Если гусь замороженный, его следует 27–28 декабря достать из морозильной камеры и положить в холодильник. Время пребывания в холодильнике зависит от степени заморозки гуся и температуры холодильной камеры. Это может занять от одного до двух дней. 29 декабря гусь должен быть готов к маринованию.

Отрезать два сустава крыльев и шею (обычно она чрезмерно длинная) – не выбрасывать, из этого можно сварить хороший бульон. Срезать лишний жир – его тоже не выбрасывать, им мы потом натрем кожу птицы.

Внутри и снаружи гуся натереть солью и черным перцем. Уложить в посуду, завернуть в пленку или положить в пакет и вновь убрать в холодильник.

31 декабря за 3–4 часа часов до начала готовки гуся достать из холодильника – прогреться до комнатной температуры.

Заранее квашеную капусту вместе с некрупно нарезанным репчатым луком потушить на сливочном масле 40 минут. В

капусту добавить чернослив и перемешать.

Духовку включить на разогрев до температуры 210 градусов.

Наколоть зубочисткой кожу птицы – не глубоко, только кожу, не затрагивая мясо. Срезанным жиром натереть кожу птицы.

Внутрь уложить капусту с черносливом. Зашить гуся кулинарной нитью или заколоть зубочистками и отправить в духовку. Готовить 15 минут при высокой температуре, а затем убавить до 160 градусов и оставить томиться до готовности. Через каждые 20–25 минут поливать образующимся жиром. Время готовки рассчитывается так: 40–45 минут на каждый килограмм веса птицы. И обязательно, когда гусь будет готов, нужно выключить духовку и дать ему постоять (отдохнуть) в духовке еще 20–30 минут.

Яичница для званых гостей

Яйцо – удивительный продукт, нашедший широчайшее применение в современной высокой кухне. Наверное, ни одно меню мишленовского шефа без него не обойдется. Закуски и соусы, майонезы и кремы – везде и всюду яйцо. Многие из нас уверены, что яичница очень древнее блюда. А ведь это не так! Долгое время она оставалась очень редким и праздничным блюдом.

На Руси яйца считались символом зарождения новой жизни. Их использовали еще в языческих обрядах. Когда первый раз после зимы скот выгоняли на пастбища, пастух обязательно брал с собой яйца, надеясь, что животные станут такими же круглобокими и дадут хороший приплод. Некоторые обряды сохранились и после принятия христианства. Например, вареное яйцо подкладывали молодоженам в постель – считалось, что тогда в семье будет много детей.

А вот с употреблением яйца в пищу было не все так очевидно. Удивительно, но во всем тексте «Домостроя» (1550-е годы) яйцо упоминается лишь пару раз. «Летом же мясо покупать домовитому человеку для еды: купить баранчика и дома освежевать на овчинку, а бараний потрох – добавка к столу, утеха для хозяйственной жены или для хорошего повара; много промыслит: из потрошков похлебку снарядит, почки сготовит, лопатки и ножки прожарит, печень яйцом заправит, насекши с луком и, пленкою обернув, изжарит на сковороде; легкое разболтав с молочком в муке и с яичками, нальет, а кишочки яичками зальет, мозжок из бараньей головы с потрошком в отваре сготовит, а рубец начинит кашкой, почки сварит или, начинив чем, поджарит, – и если так делать, от одного барана много пользы будет» (*«Домострой», глава 42)*. Чуть дальше – мелькают «сырники с яйцом и с творогом» на пасхальный мясоед. И все.

Яйца использовались главным образом в тесте – пирогах, драченах. С ними делали блины и сырники. На праздники готовили пряженые пироги (жареные в большом количестве масла) с творогом и с яйцами на молоке, на коровьем масле, с рыбой вместе с яйцами или с тельным. Удивительно, но яичницу, самое очевидное на сегодняшний день блюдо из яйца, готовили нечасто. И, кстати говоря, это не какая-то особенность нашего отечества. Яйца долгое время и в европейской культуре не часто использовались в пищу в натуральном виде. Кое-где они вообще считались «грязным продуктом», своего рода пищевым «табу». Были и чисто практические соображения: считалось

расточительством употреблять в пищу яйцо, не дождавшись пока из него появится курица.

Многое изменилось в XVI–XVII веках. Именно в это время начинают выходить работы кулинаров, которые рассматривают куриные яйца не с самой практической точки зрения. А именно давая читателю рецепты их приготовления. В 1651 году Пьер Франсуа де ла Варенн публикует книгу «Le Cuisinier Franc ois», содержащую несколько десятков блюд из яиц. В отличие от прошлой традиции, когда яйца были лишь «дополнением» к рыбе или мясу, он рассматривает их как самостоятельное блюдо. Может быть, именно в память об этом в современной кулинарии и появилось блюдо «яйца а ла Варенн».

XVII век в Европе по праву может называться «куриным». Выведено более 100 культурных пород кур. Но самое главное – яйца входят в повседневный обиход. Обнаруживаются полезные, диетические свойства этого продукта. Яйцо на завтрак становится нормальной привычкой для француза. А король Людовик XIV удивляет придворных, сбивая верхушку яйца одним взмахом вилки[183].

В России селекционные работы начнутся тоже лишь в XVIII веке. До этого в крестьянских хозяйствах, куры неслись не регулярно, а яйцо было меньше современного почти в два раза. Чтобы приготовить относительно питательную еду, требовалось, как минимум, два десятка яиц. Считается, что первой культурной породой кур в нашей стране стала *павловская*, выведенная к середине XVIII века. Во всяком случае, именно тогда ее упоминает Петер Симон Паллас в своих описаниях России. Ее яйценоскость составляла 150–170 яиц в год, а масса яйца около 50 граммов.

В кулинарной книге «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха», датированной 1790 годом, на 120 страницах мы находим только одно упоминание этого продукта: «Яйца сохранять свежими. Заливать их коровьим маслом, где пробудут они почти целый год так свежи, как будто теперь снесенные. Масло же то можно употреблять после того на поварне». Каких-то изысканных блюд из яиц в обычной крестьянской кухне тогда еще не было. И так продолжалось до XVII века.

Возможно, именно в этот период возникают сибирско-уральское блюдо верещага. Словари трактуют это слово по-разному. У Даля – «выпускная яичница, глазунья; сиб. яичница с поджаренным хлебом; смол. свинина с приправой, с мучной подливой; яичница со свининой, астрах. жареная рыба судок, судак. Верещанка ж. перм. яичница глазунья которая верещит, шипит на сковороде». Словарь русских говоров Сибири уточняет, что это может быть еще и «запеканка из муки, яиц, масла и

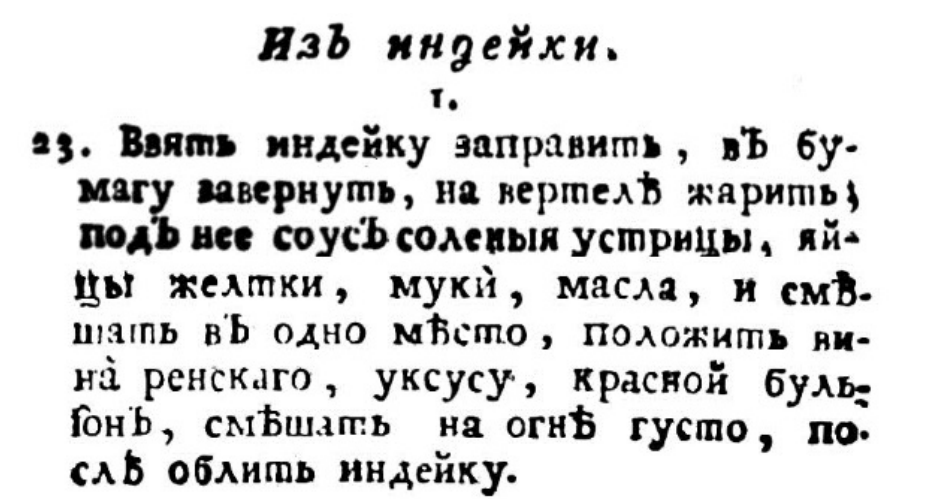
сливок»[184]. Слово «верещака» образовано по тому же принципу, что и другое русское обозначение яичницы – «пряженица». И то, и другое является звукоподражанием шипящему на сковороде продукту – маслу, яйцу, ветчине, салу.

При этом нужно отметить два обстоятельства. Даже по своему способу готовки яичница больше «ориентирована» на сковороду. Последняя же, как мы помним, появляется в нашем обиходе примерно в XV веке., а до крестьянской кухни доходит еще через пару столетий. Кроме того, даже в конце XVIII– начале XIX века яичница – блюдо далеко не каждодневное, а скорее праздничное, парадное. Вот, как описывает его, к примеру, исследователь-современник той эпохи[185]:

> **Въ обыкновенное время каждый зажиточный хозяинъ выпиваетъ въ сутки крючекъ вина; но по праздникамъ или при семейныхъ пиршествахъ пьютъ много. Въ такихъ случаяхъ и ѣда болѣе изысканная: на столѣ являются яичница, *верещака*, приготовляемая изъ свинины, съ кислымъ соусомъ, гусь, курица, баранина.**

Другое дело – дворянская кулинария. В середине XVII века царь Алексей Михайлович пытался налаживать торговые связи с Европой. В Россию начали завозить кур из Голландии. Впервые в распоряжении придворных поваров оказались куры-несушки, которых выращивали специально для получения яиц. В страну все чаще приезжали иностранные кулинары, удивляющие дворянство блюдами европейской кухни. Оказалось, из простых яиц можно приготовить диковинные лакомства.

В книге Василия Левшина «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» 1795 года,



Изъ индейки.

1.

23. Взять индейку заправить, въ бумагу завернуть, на вертелъ жарить; подъ нее соусъ соленыя устрицы, яйцы желтки, мукѝ, масла, и смѣшать въ одно мѣсто, положить винà ренскаго, уксусу, красной бульонъ, смѣшать на огнѣ густо, послѣ облить индейку.

Фрагмент страницы из книги Друковцова С. Поваренные записки. СПб., 1779. С.16.

рассчитанной на обеспеченных людей, блюдам из яиц посвящен целый раздел. Даются рецепты омлетов, яиц всмятку, яичниц. В начале XIX века ко двору императора Александра I был приглашен известный французский кулинар Мари-Антуан Карем. Первое, чем удивил заграничный повар, – яйцо-пашот. Сваренное без скорлупы в кипящей воде, яйцо получалось воздушным и нежным на вкус. И если во Франции блюдо было дежурным завтраком, то для русской знати яйцо-пашот стало лакомством.

Впрочем, еще в первой четверти XIX века изящные блюда из яиц оставались привилегией высокой кухни. Для простого населения ситуация изменилась, когда во время Отечественной войны 1812 года и последовавшего заграничного похода русской армии у десятков тысяч россиян появилась возможность своими глазами увидеть, как живут и что едят европейцы. В крестьянских избах, в квартирах и домах небогатых горожан гораздо чаще стали готовить различные варианты яичниц и омлетов.

25-е. *Яичница съ ветчиной.* Взявъ 10 яицъ смѣшать со стаканомъ воды, разбить хорошенько, посолить, нарѣзавъ тонкими кусочками ветчину, поджарить на сковородѣ въ маслѣ и вылить въ нее яицы. Черезъ четверть часа яичница готова.

26-е. *Яичница выпускная.* Положивъ на сковороду масла, поставить на огонь; когда масло закипитъ, брать яицы и осторожно выпускать, чтобъ желтокъ остался цѣлъ. Посыпавъ солью изжарить.

Фрагмент страницы книги Екатерины Авдеевой «Ручная книга русской опытной хозяйки». СПб., 1846. Часть I. С.25.

Зимний рынок. Москва. 1910-е гг.

В середине XIX века русская писательница-кулинар Екатерина

Авдеева уже детально рассказывает о том, какие сорта яиц продаются в Санкт-Петербурге и как их надо выбирать. «Иногда яйцо крайне бесцеремонно говорит о своей негодности… Этот сорт яиц, легко обходимый всеми покупательницами, имеющими сколько-нибудь нормальное обоняние, называется в торговле «*тумак*»[186]. Следующим по качеству сортом был «*пятинник*». Оно порой тоже поражал покупателей несвежим запахом и пятнами на скорлупе. Еще один дешевый сорт – «*присушка*». Яйца эти были свежими, но несколько «деревянистыми» и, конечно, не могли идти в блюда, в которых именно качество яйца составляет особую прелесть. Однако оно вполне годилось для заливных, винегретов и т. п. Самым распространенным сортом была «ординарка», которая частенько использовалась в массовой кухне. Но для самостоятельного блюда (например, яйца всмятку) не подходило. Сама же Авдеева советовала читателям «держаться высшего сорта, именно головки, пользующейся общею известностью и составляющей постоянный спрос всех хозяек и их кухарок». Однако самым верхом совершенства среди петербургских яиц был сорт *клечик*, а среди клечиков еще выше – *козловка*. Впрочем, яйца эти были уже не местные, а привозимые поездом из южных губерний.

120

БЛЮДЪ изъ ЯИЦЪ

ИЗДАНІЕ СКЛАДА ЯИЦЪ

П. А. БОРОДАВКИНОЙ.

С.-Петербургъ, Чернышевъ пер., № 11/13.

Телефоны: 425-63. 518-01

3-е ИЗДАНІЕ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія „ПРАВДА", Разъѣзжая 16-18

1912.

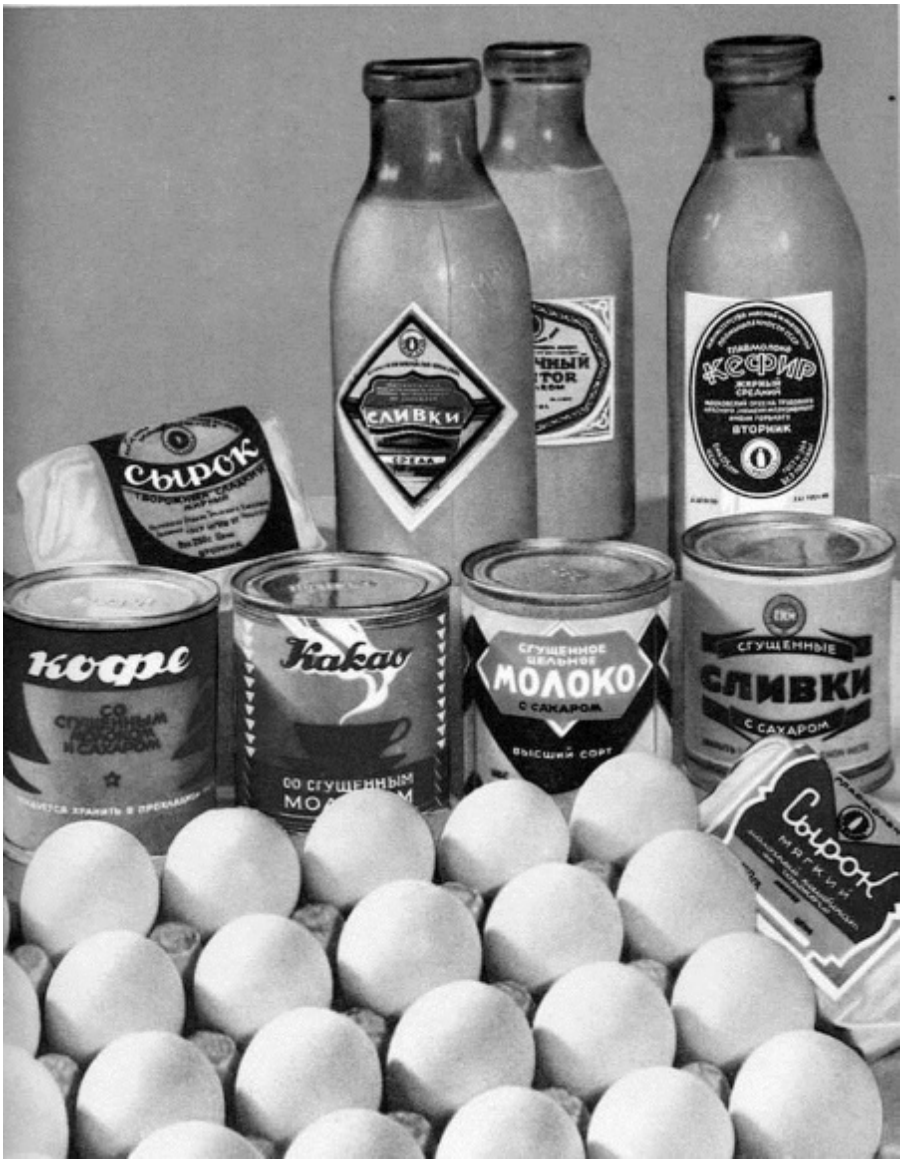
Однако пик популярности блюд из яиц в нашей стране пришелся на советский период. В 1930-е годы даже возникает такой советский термин – «яично-птичная промышленность». В годы двух первых пятилеток было построено 171 птицеоткормочное предприятие, 191 птицебойня, 17 меланжевых и 41 кулинарных цехах. Был восстановлен и переоборудован Воронежский яйцесушильный завод, вырабатывающий яичный порошек, организовано около 30 птичьих совхозов.

В микояновской «Книге о вкусной и здоровой пище» (1939

года) яйцо называли уникальным продуктом, богатым белком и аминокислотами. Блюда из яиц стали излюбленным завтраком советских людей. Но все изменилось с началом Великой Отечественной войны. Куриные яйца были одним из первых продуктов, которые пропали тогда. Множество людей, привыкших готовить по утрам яичницу или омлет, оказались лишенными привычного продукта. Однако выход вскоре был найден. В поступающей уже с 1942 года по ленд-лизу американской помощи нашлось место и яичному порошку – этой эрзац-замене ставших вдруг деликатесом яиц.

Поначалу люди относились недоверчиво к этому произведению промышленной кулинарии. Но и советские власти не пускали этот процесс на самотек. Одна за другой в «Правде» и других газетах печатались статьи о пользе яичного порошка. Из них следовало, что новый продукт обладает всеми известными человечеству полезными качествами. А натуральные яйца, в отличие от него, вредны, в них содержатся болезнетворные бактерии и ослабляющие организм жиры.

Но всему приходит конец. Закончились и военные трудности. Умер Сталин. Из лагерей и тюрем потянулись обратно сотни тысяч людей. «Реабилитированные» – называли их советские люди, перешептываясь по привычке на кухнях. Стало как-то полегче и с продуктами, хотя до достатка было еще далеко.



Молочные продукты. 1953 г. Фото репродукции

Уже в середине 1950-х яйца появляются на прилавках все чаще и чаще. Впрочем, народ, запуганный рассказами об их вредности, первое время обходил эти полки стороной. А надо сказать, что поставки по ленд-лизу к тому времени давно кончились и все запасы порошка подошли к концу. Тут-то советской прессе и была дана команда «разворачиваться назад». «Натуральные яйца очень полезны и питательны» – эта мысль вдруг резко пришла в голову их редакторам и журналистам.

Фаина Раневская. 1967 г.

Говорят, что, прочитав одну из первых подобных статей, выдающаяся актриса Фаина Георгиевна Раневская позвонила друзьям и с радостью воскликнула:

– Поздравляю, дорогие мои! Яйца реабилитировали!

«Вредность» яйца – скорее, выдумка. Уже давно доказано, что холестерин, содержащийся в яйцах, нейтрализуется лецитином и не откладывается в организме в виде бляшек. Есть яйца – не то что не вредно, но и полезно – в них содержится большое количество аминокислот. Просто, как и с любым продуктом, нужно знать меру: не более двух яиц в день. Вот только в нашей традиционной кухне яйцо как было, так и остается излюбленным продуктом. А яичница на завтрак – такая же отличительная черта нашего сегодняшнего рациона, как черный хлеб с салом и соленый огурчик в качестве закуски.

Драчена из картофеля

Что нужно:

600 г картофеля (для варки) 200 г сметаны 100 г сливочного масла 4 яйца 1 ст. ложка панировочных сухарей Соль по вкусу

Что делать: Духовку разогреть до температуры 190.

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Приготовить пюре. Порциями добавить сметану, сливочное и слегка взбитые яйца. Посолить по вкусу.

Форму для запекания смазать сливочным маслом, сверху посыпать панировочными сухарями и запечь до золотистой корочки.

Уха, ботвинья и полный кавардак

Главное рыбное блюдо в русской кухне – это, конечно же, уха. Главное, скорее, не по вкусовым качествам и гастрономической изощренности, а просто по степени распространения и простоте приготовления. При этом, обратите внимание: всякого рода жидкие рыбные блюда под названием «уха», «ушица» – это не всегда рыбный стол. Как справедливо замечает В.Похлебкин, «название «уха» закрепилось исключительно за рыбным бульоном только с конца XVII – начала XVIII вв. В XI–XII вв. «ухой» называли также навар из мяса, в XVI–XVII вв. – из курицы. Однако уже с XV в. уху всё чаще начинают делать из рыбы, которая лучше других продуктов давала возможность создать блюдо, принципиально отличающееся от остальных жидких блюд русского стола. Уха превратилась в блюдо быстрого приготовления, с прозрачной жидкостью, похожей на бульон, поэтому её нельзя заправлять, как рыбный суп, маслом, крупой, мукой, пережаренным луком и т. п.»[187]

Рыбная ловля в Западной Двине зимой. Гравюра из книги А. Сапунова «Река Западная Двина». 1893 г.

Естественно, никакого отношения к блюду, под названием «ушное», уха не имеет. По сути, это навар, рыбная похлебка. Вот, к примеру, те рецепты, которые мы видим у Герасима Степанова – она и есть «двойная» уха. Наваристый рыбный бульон,

приготовляемый двумя этапами – сначала варится рыбная мелочь, (ерши, пескари, караси, окуньки) – та, из которой получается крепкий, ароматный бульон. Затем в процеженный (или протертый с кореньями) бульон кладут кусочки дорогой рыбы.

РАЗНАЯ УХА.

I. ШАРЪ-УХА.

Взявъ нѣсколько штукъ стерлядей, налимовъ, а за недостаткомъ этой рыбы, какая есть, должно очистить, остерегаясь, чтобы желчь не раздавить; вымывши чище, положи въ кострюлю; изрѣзавъ штуками и шашинковавъ бѣлыхъ кореньевъ петрушки, пустернаку и зелени, все это облапширь и отжинувши на рѣшето, положи въ заготовленную рыбу; потомъ разную мѣлкую рыбу, какъ-то: ершей, окуней, карасей, или какая случится, положи въ кострюлю, налей водой, поставь на огонь кипѣть и туда же положа

бѣлой 10-ти коп. хлѣбъ и 10 штукъ яблоковъ умѣренно кисловатыхъ, дай всему хорошенько упрѣть, послѣ чего протри на сито, а когда окажется не такъ чисто, то вторично протри на сито, а лучше на салфетку, и вылинъ тотъ протертый бульонъ въ заготовленную рыбу, дай на плитѣ вскипѣть; предъ отпускомъ влей стаканъ бѣлаго вина, опусти въ уху нарѣзаннаго кружечками лимону и подавай на столъ.

Уха бывает белая, черная, красная, тройная. Множество рецептов, отличающихся друг от друга по способу приготовления (сборная, опеканная, вялая, пластовая, сладкая, наливная, мнёвая) и по территориальной принадлежности (волжская, чудская, псковская, онежская). Рыбные блюда и супы – давняя традиция нашей кухни. Даже, если не копать слишком вглубь веков, обилие рыбы за нашим столом бросается в глаза. Вот, например, «Расходная книга Патриаршего приказа» (1698 год). Патриарху Адриану в 1698 году подавали на обед «стерляжий присол, щуки, окуни, лини, рыбьи потроха, огнива в ухе, кавардак (нечто вроде окрошки из разных рыб), уха щучья, каша из семги, просольная белужина, полголовы осетра, сбитень, яишница, зернистая икра, вязига под хреном, осетриная прикрошка, паровые судаки, лещи, язи, стерляди»[188].

Обратите внимание на один интересный момент. У В. Похлебкина в главе, относящейся к описываемому времени,

читаем: «Каждое рыбное блюдо готовили особым для той или иной рыбы способом. Поэтому и уху делали из каждой рыбы отдельно и называли соответственно – окуневой, ершовой, налимьей (мнёвой), стерляжьей и т. п., а не просто рыбным супом, как у других народов».[189] «Кавардак» как раз не ложится в эту теорию, представляя из себя сборный, из разных рыб, суп.

Собственно, наши предки всегда были далеки от каких-либо жестких канонов приготовления пищи. И смешивание, казалось бы, «несочетаемых» продуктов – не такой уж и редкий случай. *Донская уха* в этом смысле – один из самых ярких примеров. «Хороша уха из петуха», – эта присказка родилась на Кубани далеко не сегодня. Действительно, рецепт настоящей местной ухи требует отварить предварительно бульон из петуха (непременно из него, а не из курицы). И только после того, как птица начнет «разваливаться» в кипящем бульоне, а овощи вполне разварятся, туда бросают выпотрошенную и нарезанную крупными кусками рыбу. Вместе с рыбой опускается 3–4 головки репчатого лука, 3–4 спелых крупно порезанных помидора. Через 10–15 минут после закипания, томаты и лук выбрасываются. Все снимается с огня, добавляется душистый перец, мелко нарезанный чеснок, много зелени.

Попов А. Демьянова уха. 1856 г.

Кстати говоря, донская уха возможно является своего рода отголоском более древнего блюда под названием юрма. Последние упоминания о нем мы находим в «Домострое» (середина XVI века). На основе отрывочных сведений можно лишь попытаться реконструировать ее вкус. Изначально в разных кастрюлях готовились рыбный и куриный бульоны. А затем, смешав их, помещали туда куски курицы. Мясо птицы при этом приобретало отчетливо рыбный аромат. Трудно сказать, почему это блюдо затерялось в веках. Не исключено, причиной тому было смешение постного и скоромного в одной тарелке, что делало его не очень удобным в проникнутом религиозными традициями быте наших предков. Впрочем, не сохранился и другой вариант этой похлебки – с бараниной[190]: «юрма, а в ней 120 частей боранины, плеча и бока».

Конечно, настоящим рыбным царством был Русский Север. Именно поморская кухня сохранила до наших дней все те старые названия и кушанья. На протяжении многих веков еда русского Севера была традиционной – рыба, хлеб, молочные продукты, грибы-ягоды. Обилие морской рыбы выработало здесь совершенно особый вкус и пристрастие к ней. Навага шла в основном на двойную уху. Зубатку ели соленой, печеной. А сиг и, особенно, палтус – были рыбами праздничными и использовались в пирогах-курниках. Накануне рождественских и новогодних праздников делали здесь из рыбы жарехи – запекали в латках (формочках) редкую рыбу – палтуса, тресковую печень. Варили уху из семги или кумжи, пекли пироги с рыбой – кулебяки и рыбники.

Не будем забывать и то, что наша карельская кухня долгие века обогащалась за счет финно-угорских народов. Именно от них туда пришли праздничные молочные супы с рыбой. Похлебка лохикейтто – на молоке с семгой – и сегодня непременный атрибут праздничного стола в карельских поселках и деревнях. Делается она просто. Сначала варится рыбный бульон с овощами. Потом туда добавляются сливки. Другим вариантом была наша поморская рыбная уха из наваги на молоке. Навагу размораживали, варили, затем остужали и удаляли все кости. Куски рыбы опускали в молоко, добавляли колечки моркови, лука, репы. И все это томилось в чугунке в жарко протопленной печке до готовности.

Зимняя ловля в Беломорье. XIX век.

При всем изобилии рецептов, рыбная похлебка под названием уха отличается от супов, сваренных на рыбном бульоне (он может быть приготовлен как из одного сорта рыбы, так и из нескольких, из головизны, из рыбьих потрохов, раковый), где присутствуют всякого рода наполнители. Вот почему еще один кандидат на истинно русское рыбное блюдо – это борщ с жареными карасями. До сего дня, скажем, в Саратовской области его варят под названием «щи». С удивлением обнаружили его у Герасима Степанова (1851 год):

БОРЩЪ СЪ ЖАРЕНЫМИ КАРАСЯМИ.

Нашинковавъ бѣлой капусты, свеклы, моркови, разныхъ корешевъ и луку, поджарь все это въ маковомъ маслѣ, потомъ положа немного муки, накати рыбнымъ бульономъ, и давъ прокипѣть, приквась кислыми щами съ разсоломъ и опусти лавроваго листу; очистивъ и выпотрошивъ карасей, ихъ вымой и надрѣзавъ каждаго пожемъ поперегъ, при-

соли солью съ перцемъ, заваляй въ мукѣ и обжаривъ въ маковомъ маслѣ, изрѣжь пополамъ; за четверть часа до подачи кушанья опусти ихъ въ борщъ, въ который влившъ по пропорціи миндальнаго молока, посыпь зеленымъ укропомъ, посоли также по пропорціи опускай.

Примѣчаніе. Въ сей же борщъ можно класть облужью или осетровую тёшку, также судаковую кисль.

Одно из самых популярных летних русских блюд – ботвинья. Она готовится из молодых свекольных листьев, шпината, щавеля, огурцов и зелени, а для сытости в нее добавляют благородную белую рыбу. Блюдо очень нарядное, яркое. И хотя по сегодняшним временам оно скорее праздничное, в дореволюционной России ботвинья – вполне обычное, если можно сказать – народное кушанье. Его подавали и в крестьянских избах,

и в графских гостиных. И, честно говоря, мы и сами задаемся вопросом: отчего же оно кануло в лету и практически исчезло в наши дни? Одним из объяснений этому может служить то, что суп не попал в матрицу советского общепита. И, в общем, понятно почему. Свежая зелень, хороший квас (в отличие от окрошки он должен быть «белым»), не говоря уже о приличной рыбе – это явное не «хиты» общественного питания при СССР. Вот так и затерялась в прошлом эта удивительная русская похлебка.

Продавцы и приказчики в рыбном отделе магазина «О гурме и братьев Рогушиных». 1910-е гг.

180. Ботвинья.

Отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, изрубить и протереть сквозь сито щавель. Отварить шпинат и молодой свекольникъ, отжать и изрубить. Нарѣзать мелко свѣжіе огурцы. Сложить все это въ суповую чашку, влить 1 ложку прованскаго масла, размѣшать хорошенько, положить рубленаго укропа, кервеля, эстрагона, влить немного квасу и поставить въ холодное мѣсто. Предъ отпускомъ развесть квасомъ и опустить очищенныя раковыя шейки, куски бѣлорыбицы или отваренной лососины.

ВЫДАТЬ:

Щавеля 1 ф.—Шпинату и свекольнику молодаго.—Огурцовъ свѣжихъ 2—3 шт.—Масла прован. 1 ложку.—Укропа, кервеля, эстрагона, по 1 щеп.—Квасу.—Рыбы: бѣлорыбицы или лососины, 1 ф.

Старинный рецепт ботвиньи взят нами из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам», первое издание которой вышло еще в 1861 году. В том давнем рецепте используются белорыбица или лососина, но мы заменим их осетриной, а для «парадной» подачи добавим еще и раковые шейки. И, если забыть о его многовековом происхождении, можно смело считать это блюдо сегодняшним идеалом вкусной и здоровой пищи.

Ботвинья

Что надо:

Щавель – 500 г Шпинат – 300 г Молодые свекольные листья – 300 г Огурцы – 2–3 шт Оливковое масло – 20 мл Зеленый лук – 50 г Укроп – 50 г Петрушка – 50 г Квас – 500–600 мл Осетрина – 500 г Перепелиные яйца – 4 шт. Раковые шейки

Что делать:

Опустить осетрину в горячую воду и отваривать после закипания 20 минут. Остудить.

Отварить перепелиные яйца в течение 5 минут. Свекольную ботву и шпинат опустить в подсоленную кипящую воду на 1–2 минуты и затем мелко порубить.

Щавель также отварить в кипящей подсоленной воде и протереть через сито. Огурцы очистить от кожуры и порезать соломкой.

Смешайте протертый щавель, порубленную ботву и огурцы, мелко порезанную зелень петрушки, укропа и зеленого лука. Добавить столовую ложку оливкового масла и залить квасом (лучше настоящим, хлебным, а не из магазинных пластиковых бутылок). Кстати, ботвинью заливали так же и щами – кислым напитком, готовившимся подобно квасу.

Приправить по вкусу солью и перцем. Разлить ботвинью по

тарелкам, в каждую порцию положить по большому куску отварной осетрины и украсить перепелиными яйцами, разрезанными пополам. Для «парадной» подачи можно добавить раковые шейки.

Как Россия морскими гадами прирастала

Увлечение русской знати всякими заморскими «морскими гадами» – омарами, устрицами, лангустами – принято рассматривать, как «предательство» русской кухни. Пошедшие на поводу у иностранщины представители дворянства якобы забыли о наших корнях и народной традиции. У нас сложное отношение к этим утверждениям. Хотя бы потому, что всякие европейские морепродукты в нашей кухне уж, почитай, не меньше трех веков прописались.

Еще в 1766 году Екатерина приказала собрать известнейших ученых и дала им непростую задачу. Потребовала найти на Балтике столь полюбившихся ей крабов и омаров. Удовольствие императрицы стоило недешево. Но казна не поскупилась, и огромные по тем временам суммы были выделены на морские и сухопутные экспедиции вдоль побережья. Понятно, что омаров не нашли. Но параллельно массу открытий сделали. Похоже, тогда и была заложена основа развития у нас ихтиологии. А всякая морская живность навсегда поселилась на русских столах.

Всем ли она нравилась? Вот Антон Павлович Чехов в своем рассказе (который и называется – «Устрицы») вовсе какие-то ужасы про них рассказывает: «Так вот что значит устрицы! Я воображаю себе животное, похожее на лягушку. Лягушка сидит в раковине, глядит оттуда большими блестящими глазами и играет своими отвратительными челюстями. Я представляю себе, как приносят с рынка это животное в раковине, с клешнями, блестящими глазами и со склизкой кожей… Дети все прячутся, а кухарка, брезгливо морщась, берет животное за клешню, кладет его на тарелку и несет в столовую. Взрослые берут его и едят… едят живьем, с глазами, с зубами, с лапками! А оно пищит и старается укусить за губу…» Мы же сегодня едим их и нахваливаем!

Но, конечно, особые заслуги перед русской наукой, культурой и городом Санкт-Петербургом имеют омары. И тот, кто скажет, что к нашей кулинарии они не имеют отношения, вызовет у историков лишь саркастическую улыбку. Погрузимся на минуту в историю 200-летней давности.

Карл Булла. Свежие остэндские устрицы. Санкт-Петербург. 1913 г.

Молодой 22-летний шотландец James Wyllie причудой судьбы был занесен в 1790 году Россию, где получил новое имя – Якоб Васильевич Виллие. Поступив на службу лекарем в 33-й Елецкий пехотный полк, он вскоре проявил профессионализм и смекалку. Как часто бывает, случай помог определить судьбу. В 1799 году молодой медик удачно прооперировал отца графа А.И.Кутайсова – генерала, крупного сановника и царедворца. По ходатайству нового покровителя Виллие был назначен лейб-хирургом императора Павла I.

Виллие – бессменный медик трех императоров. Именно он подписывает медицинское заключение о смерти Павла I «от апоплексического удара», а не от табакерки Н.А. Зубова. С новым императором Александром I шотландский медик проходит наполеоновскую кампанию. После поражения под Аустерлицем именно Виллие вместе с адъютантом сопровождает чудом спасшегося от плена царя. Когда под Александром Павловичем пала лошадь – адъютант ускакал, а царя вывез на своей лошади верный доктор.

В 1806 г. Якоб Виллие назначен главным военно-медицинским инспектором армии (был им до 1854 г.) и

директором медицинского департамента Военного министерства (на этой должности Я. В. Виллие проработал до 1836 г.). А в 1808 г., едва достигнув сорокалетнего возраста, Я. В. Виллие становится первым президентом старейшего высшего медицинского учебного заведения России – Петербургской Медико-хирургической академии (ныне Военно-медицинская академия). В честь 50-летия его беззаветного служения России в 1840-м году была отчеканена памятная золотая медаль.

Лейб-хирург Якоб Виллие. 1840 г.

Памятник Виллие у здания Военно-медицинской академии. Санкт-Петербург. Установлен в 1859 г. Фото К.К. Буллы. 1914 г.

А вскоре после своего юбилея Виллие сделал неожиданный жест. Все свое немалое по тем временам состояние он разделил на три части: 100 тысяч выделил на стипендии особо одаренным выпускникам университета, небольшую сумму оставил на памятник себе. А 1 миллион 200 тысяч рублей передал на строительство гражданской больницы. После его смерти в 1854 году с согласия душеприказчиков Медико-хирургическая академия вложила эти средства в строительство клиники. И сегодня это здание стоит на углу Боткинской улицы и Большого Сампсониевского проспекта. А перед ним был установлен памятник выдающемуся шотландцу на русской службе.

– А что же омары? – спросите вы. Все просто. Первоначально

80 % своего состояния Виллие хотел завещать своему брату. Но по семейному преданию, однажды за ужином браться повздорили, не поделив порцию омаров. Конфликт оказался настолько серьезным, что Якоб лишил своего брата наследства. «Из-за омаров возникли все те огромные здания клиники, которые воздвигнуты ныне на Выборгской стороне в пользу всего человечества», – писала позднее «Врачебная газета». При этом нельзя сказать, что омары, да и вообще морские ракообразные, были в то время в России какой-то редкостью. Они были вполне доступны в хороших магазинах, регулярно поставлялись из-за границы. Вот, например, рецепт из лангуста из книги Василия Левшина «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский», изданной в Санкт-Петербурге в 1795 году:

О лангустахъ, какъ ихъ готовить.

Лангусты значатъ морскихъ раковъ, которыхъ инако омарами называютъ. Взявъ одного лангуста, вари въ водѣ съ солью полчаса, чтобы кипѣло бѣлымъ ключемъ. По сваренїи дай остынуть и нашри саломъ, чтобъ лузга сдѣлалась цвѣтнѣе: обрѣжь у него ноги, поразломи до половины скорлупу на клешнахъ и подавай на салфеткѣ, гарнированной зеленою петрушкою. — Можно же подавать его и слѣдующимъ образомъ: отваривъ по вышеписанному, мясо изъ него выбери и разрѣжь полосками. Положи въ кастрюлю кусокъ масла коровьяго, петрушки, цибули, печерицъ, трюфелей, зубокъ чесноку; все изрубивъ мѣлко, пообжарь, и тогда положи полоски раковыя, смочи рюмкою вина Шампанскаго, приправь солью, перцомъ, рокамболемъ, ложкою кулису и вари на маломъ огнѣ. Подавая, влей полложки Прованскаго масла, подави соку изъ лимону и привари.

А вот – «майонез из омаров» из книги знаменитого российского кулинара Игнатия Радецкого «Альманах гастрономов» (1855). Майонезом тогда назывался те только соус, но и готовое блюдо с ним. Существовал, скажем, майонез из дичи. И здесь вот – из морского рака:

МАІОНЕЗЪ ИЗЪ МОРСКАГО РАКА.

Homards en mayonaise.

Очистить у свареннаго гомара шейку и клешни, изрѣзать правильно пластами, сложить въ каменную чашку, залить немного уксусомъ и провансскимъ масломъ, и поставить въ холодное мѣсто покрытымъ; между тѣмъ приготовить и очистить соотвѣтственное количество ланспику, влить не много въ рамку застудить, потомъ выложить красиво бордюръ листиками зеленаго керѣля или молодой петрушки въ срединѣ рамки, прибавить еще не много ланспика, а когда застынетъ, уложить ломтики гомара такъ, чтобы верхняя часть ложилась правильно внизъ, залить снова ланспикомъ, и когда пласты будутъ покрыты, поставить въ холодное мѣсто; потомъ сбить бѣлаго маіонезу, положить въ оный обрѣзки и мелкія части изъ гомара, прибавить раковыхъ шеекъ, размѣшать и наполнить вышесказанную рамку, а когда застынетъ, выложить на приготовленное съ ланспикомъ блюдо и обложить кругомъ крутонами, а средину наложить весеннимъ, или изъ огурцовъ, салатомъ.

Так что, спорный омар явился, по-видимому, лишь формальным поводом для ссоры братьев. Но независимо от этого вошел в русскую историю.

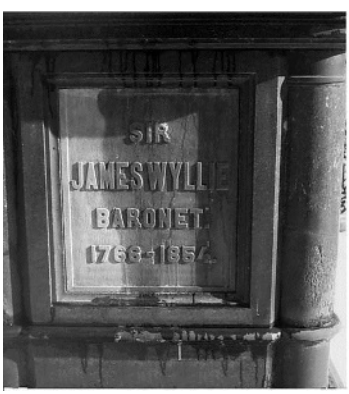
Любопытная судьба шотландца, может быть, и осталась бы лишь исторической миниатюрой. Но привередливый случай еще не раз заставлял вспоминать о нем. Хотите услышать про связь времен? О том, что история – гораздо ближе к нам, чем кажется? Пожалуйста.

Якоб Виллие был близким другом и боевым товарищем (по французской кампании) графа А.И.Апраксина. Тот, в свою очередь, стал крестным отцом А.Д. Бланка (1799–1870). О своем крестнике он заботился, через того же Виллие помог ему поступить в Медико-хирургическую Академию. А сам Якоб Васильевич неоднократно поощрял талантливого курсанта за отличную учебу. Впоследствии (1832) акушер-ординатор больницы Марии-Магдалины Александр Бланк поселился с женой и детьми в доме Я.В.Виллие на Английской набережной. Именно в особняке лейб-медика в 1835 г. родилась Маша Бланк. Впрочем, в нашей стране она больше известна, как Мария Александровна

Ульянова, мать В.И. Ленина.

Илья Николаевич Ульянов и Мария Александровна Ульянова

А судьба самого памятника Виллие оказалась не такой простой. Без малого век он стоял у главного здания Военно-медицинской академии (см. на одной из верхних фотографий). Пока в 1948 году в рамках кампании «по борьбе с космополитизмом» не было объявлено, что покойный медик был, оказывается, «английским шпионом». Орган Ленинградского обкома КПСС «Ленинградская правда» сообщила, что Якоб Васильевич систематически докладывал англичанам о состоянии дел в русской армии в 1812 году. «Яркий оруженосец внешней политики Великобритании, направленной против русского народа, всю жизнь преследовавший русских врачей, Виллие тормозил развитие нашей национальной медицины», – писала газета. В общем, с 1949 по 1964 год памятник хранился, недоступный широкой публике.



Могила баронета Якоба Виллие на Волковском лютеранском кладбище

Восстановили же его уже не перед фасадом Военно-медицинской академии, а в скромном парке у Михайловской больницы. Той самой, построенной на «деньги от омаров».

Однако эпопея с русскими морепродуктами не завершилась с концом этой авантюрной истории. Ведь и русская кухня приобрела к тому времени незабываемые советские черты. Объявленное Никитой Хрущевым в начале 60-х построение коммунизма к 1980 году вызвало немалое оживление в обществе. «Нынешнее поколение советских людей будет жить при коммунизме», – заявил экстравагантный руководитель КПСС. «Неужели? – подумало множество его сограждан. – Вот ведь, и на нашем веку, значит, счастье будет»

Смущало только одно обстоятельство. Чем дальше, тем больше расстраивал ассортимент в продуктовых магазинах. Путь к коммунистическому изобилию становился каким-то очень уж извилистым. И ходившая в то время шутка насчет того, что в пути никого кормить не обещали, обретала черты реальности.

Действительно уже в начале 70-х все явственней ощущается дефицит базовых продуктов питания. Повторим: *базовых*. Речь не о «деликатесах» (в советском понимании) – вроде импортного кофе, икры и салями. А просто об обычном куске мяса, речной рыбе, твороге – всех тех продуктах, которые сотни лет были за русским столом.

Над решением этой проблемы бились лучшие головы ученых. И ответ был найден. В 1970-е годы огромным подспорьем для экономики СССР стала добыча океанической рыбы. Но здесь было существенное «но» – пищевой консерватизм населения. Нельзя сказать, что им отличался именно советский народ. Просто нигде в мире не ставились подобные эксперименты, связанные с переводом миллионов людей на исторически несвойственную им пищу. Люди старшего поколения, возможно, помнят, с какой настороженностью встречали покупатели в магазинах «дары моря» с непривычными названиями – мерлуза, пристипома, мероу, луфарь, пагрус. И многие долгое время отдавали предпочтение привычным видам – сельди, скумбрии, кильке, ставриде, треске. Почему же океанические виды рыб, справедливо считающиеся сегодня деликатесными, не привились тогда в СССР?

Причин, как всегда, несколько. Во-первых, в массовую продажу поступали наиболее дешевые виды – хек, мерлуза, пристипома, – которые все-таки обладали не самыми

выдающимися вкусовыми качествами.

Во-вторых, преобладающей формой продажи были замороженные тушки. Между тем в этих рыбах лучше использовать лишь филе (исчезает неприятный запах).

И, наконец, в-третьих, рекомендовались и использовались не всегда самые удачные приемы обработки. «Кулинария знает сотни рецептов приготовления рыбных блюд. И каждый из них и по способу тепловой обработки, и по использованию дополнительных продуктов – приправ, гарниров и т. п. – может придать блюдам, приготовленным из одной и той же рыбы, необходимое разнообразие вкуса и питательности». Как видно из этой цитаты, теоретики советской кулинарии осознавали эту проблему.

Но, как справедливо отмечалось ими же, разнообразию поварских приемов «мешает отсутствие времени. Большинство наших женщин работает вне дома, они заняты производительным и общественно полезным трудом». Непонятно при этом, что мешало разнообразить технику приготовления в массовом общепите. Вероятнее всего, зарегулированность этой отрасли. Ведь все рецепты, нормы и вложения были четко определены «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», изданным еще в 1955 году. Новая редакция этого документа родится лишь в 1970-е.

Но, помимо океанической рыбы, появился в советской кухне в те годы и еще один непривычный продукт – кальмары. Тут, конечно, следует напомнить, что кальмары – это уже позднесоветское блюдо. Ни в каких наших классических кулинарных книгах до 1970-х годов они не упоминаются, даже в качестве экзотики.

Началом промышленного освоения запасов кальмара советскими рыбаками считается выход в Охотское море первой Тихоокеанской экспедиции. Было это в 1965 году, когда уже в первом сезоне выловили более 27 тыс. центнеров. Впрочем, добыча была очень нестабильна – в 1970 году флотилия траулеров не добыла за месяц вообще ничего. Но план есть план, и за 5 лет вылов должен был быть доведен до 75 тысяч тонн. Это притом что мировая добыча составляла тогда 700 тыс. т кальмара. Понятно, что этот полезный и неприхотливый в хранении продукт очень кстати пришелся для советской пищевой индустрии, уже начавшей испытывать серьезный дефицит базовых товаров.

Сейчас продают мороженых кальмаров, а в советское время они поступали в торговлю в мороженом, пресно-сушеном и консервированном видах. Если с мороженым все понятно, он и

сейчас примерно такой, то с сушеным посложнее. Для этого специально разделанного кальмара сушили на солнце в течение 20–70 часов. А перед приготовлением, соответственно, замачивали на 8–12 часов в холодной воде и еще полчаса выдерживали в воде, подогретой до 40 °С.

Консервы из кальмара были не столь популярными, сколько разнообразными: «кальмар натуральный», «кальмар, фаршированный в масле», «гуляш из кальмара с трепангом и мидией», «кальмар, копченный с мидией». Ну, а использовался он в основном в салатах. Хотя общепит и пытался ставить эксперименты «на людях» – кальмар, тушеный с овощами, запеканка из кальмара с творогом…

Оставим это той эпохе. И остановимся на классическом блюде, часто используемом и сегодня, – салате с кальмарами. Для этого полностью разморозив тушки кальмара, с них необходимо было снять верхнюю кожицу. Делается это просто, ну, может, немного нужно потренироваться, приложить усердие. Кожица легко снимается и с тушки кальмара, и с крыльев. Внутри кальмара есть прозрачная тонкая пластина – хорда, ее также нужно достать. Вот и все – кальмар готов к приготовлению.

Тушки опускаются в кипяток с добавлением соли и лаврового листа. Варить нужно не более 1 минуты, иначе получится качественная резина, а не нежный ингредиент для салата. Если уж упустили время, тогда смело варите полтора часа, – дойдет до нужной мягкости. Есть еще способ – опустить в кипяток, закрыть крышкой, снять с огня и дать постоять 10 минут. Наука на самом деле не такая уж сложная.

Ну, вот кальмар готов, можно делать салат.

Салат из кальмаров

Для него потребуется:

250 г отварных кальмаров, 2 вареных яйца, 1 луковица, майонез, соль, перец.

Кальмары нарезать соломкой, лук нашинковать тонкой соломкой и ошпарить кипятком, яйца порезать мелкими кубиками. Посолить, поперчить по вкусу, добавить майонез, перемешать. Скучно, правда? Поэтому смело добавляем картошку или рис. Крошим свежие огурцы или свежую капусту. Положить квашеную капусту тоже будет вполне уместно (яйца в таком случае не класть), заправить растительным маслом. Консервированные ананасы, кукурузу. Чернослив, маслины, грецкие орехи, грибы.

Раковое масло

Что нужно:

15 шт. раков 100 г сливочного масла 50 мл бульона или воды

Что делать:

Отварные раки остудить, очистить шейки. Из каркасов удалить внутренности и глаза. Все хитиновые скорлупки тщательно промыть и прожарить в духовке до яркого красного цвета. Истолочь в ступке или измельчить в блендере. В растопленное сливочное масло всыпать полученную муку и поджарить до закипания масла. Немного остудить и процедить. Для полного застывания масло поставить в холодильник. Употреблять для заправки соусов, супов, на бутерброды.

Как калья в рассольник превратилась

«Где калья – там и я» – эта приведенная в словаре В. Даля поговорка для сегодняшнего читателя зачастую является загадкой. Что за *калья* такая, и отчего кто-то должен быть рядом с ней? Между тем, еще лет 100 назад, слово это ни у кого не вызвало бы никакой задумчивости. Оно было понятным и общеупотребительным. Собственно, слово «калья» мы встречаем еще в «Домострое», где приводятся многочисленные описания этого блюда: «калья лососья с лимоны, калья белые рыбицы с сливами, калья стерляжья с огурцы, калья утечья с сливы, калья тетеревина с огурцы, калья куречья». Написанный чуть более полувека спустя документ еще раз приводит это название, уже среди блюд, что были присланы австрийскому послу от стола Московского государя[191]:

(462) Въ Дѣлахъ Цесарск. No. 6, л. 569: «Что послано къ «Послу отъ Государева стола ѣствы и питья, и тому роспись. Съ Сытного Дворца:

«уха курячья бѣлая, уха курячья съ *умачемъ*, *манты*, калья «съ лимоны, калья съ огурцы, калья въ лапшѣ, пирожки «кривые, *токмачи* (колотушки), заецъ въ лапшѣ.

Итак, что же такое калья́? По сути дела, это общее название похлебки на бульоне (говяжьем, курином, рыбном) с добавлением соленых огурцов и рассола, а также икры. В рыбном варианте она была самым распространённым блюдом во время поста. Вот ее рецепт из «Поваренной книги» 1879 года:

Супъ Калья.

Взять рыбнаго бульона, (который былъ описанъ выше) и размѣшать въ него истолченой въ ступкѣ паюсной икры, которую нужно толочь въ томъ же бульонѣ; въ бульонъ вмѣстѣ съ толченою икрою нужно прибавить крошенаго лука и кореньевъ, лавроваго листа, гвоздики, корицы и горсть очищенныхъ сухихъ снятковъ и разбивъ комки, кипятить минутъ десять, а затѣмъ процѣдить. Послѣ того, подливъ двѣ ложки орѣховаго масла въ кастрюлю, перѣмешать съ 2-мя ложками муки и поджарить до красна. Потомъ разведите эту поджаренную муку, рыбнымъ бульономъ, въ которомъ варилась толченая икра, прибавьте сюда зеленаго луку, шинкованныхъ кореньевъ, очищенныхъ и искрошенныхъ сухариками малосольныхъ огурцовъ (судя по времени года а то можно и соленыхъ), ¼ фунта искрошенной также сухариками паюсной икры, свѣжаго судака, нарѣзаннаго штуками и обжареннаго въ маслѣ, затѣмъ дайте четверть часа всѣму этому хорошо кипѣть; а послѣ того, какъ подавать къ столу, влѣйте въ супъ нѣсколько огуречнаго разсола, положите рѣзанный ломтиками лимонъ и обсыпьте рубленнымъ укропомъ и петрушкою.

Владимир Даль подробно разъясняет характер этого уже изрядно подзабытого супа. «Калья́ – это род борща, похлебка на огуречном рассоле, с огурцами, со свеклой и с мясом, а в пост – с рыбой и икрой; похлебка из икры с солеными огурцами». Впрочем, добавим мы уже после прочтения других старинных кулинарных книг, это кушанье прекрасно готовится и с курицей, и с грибами

Рыбная ловля на Волге. Гравюра XIX в.

Калья – прекрасный пример тезиса, который мы всегда отстаивали: невозможно, да и не нужно, сегодня дословно воспроизводить старинный рецепт. Меняется время, отношение к пище, становится другим подход к тем или иным продуктам. Вот, например, рецепт из «Словаря поваренного, приспешничьего, кандиторского и дистиллаторского» (1796 года):

Калья.

Взять икры паисной, изрѣзать оную жеребейками; огурцовъ соленыхъ очистить и скрошить жеребейками же; прибавить луку, налить разсолу огуречнаго, развести водою и варить въ горшечкѣ. Подавая, приправить перцомъ.

Согласитесь, фраза про черную икру ложками в суп для нас сейчас звучит как насмешка. Стали другими понятия о вкусной и здоровой пище. Да и отсутствие упоминания граммов и минут в рецепте двухсотлетней давности дает представление лишь об общих поварских подходах.

Но вот удивительно! Несмотря на прошедшие века, калья прекрасно чувствует себя и сегодня. Адаптированный под нынешние вкусы рецепт замечательно впишется в наш современный стол. Не заставит хозяйку тратить излишнее время на готовку. Но одновременно даст ей возможность блеснуть умениями и историческими знаниями.

Иллюстрацией того, что калья бывала, не только мясная и рыбная, но и грибная, служит рецепт из книги 1879 года:

Супъ-калья изъ грибовъ.

Очистивъ и обваривъ кипяткомъ нужное количество бѣлыхъ грибовъ, а то за неимѣніемъ и другихъ, только свѣжихъ, нарѣжьте ломтиками, измѣльчите огурцовъ. луку, и все это поджарьте на маковомъ

маслѣ, посыпавъ на сковороду муки. Затѣмъ облѣйте грибнымъ бульономъ, посолите, прибавте перцу и кипятите. Потомъ приквасивъ немного лимоннымъ сокомъ, или огуречнымъ разсоломъ, подцвѣтите миндальнымъ молокомъ и подовайте къ столу.

А вот и более старая версия того же супа из работы русского гастронома Герасима Степанова (1851 год):

СУПЪ-КАЛЬЯ ИЗЪ ГРИБОВЪ.

Обланшировавши грибы, изшинкуй огурцовъ и луку, все это поджарь въ маковомъ маслѣ, и положа муки, накати грибнымъ бульёномъ; посоля, прибавь перцу и дай кипѣть; приквасивъ по вкусу, приправь миндальнымъ молокомъ и отпускай.

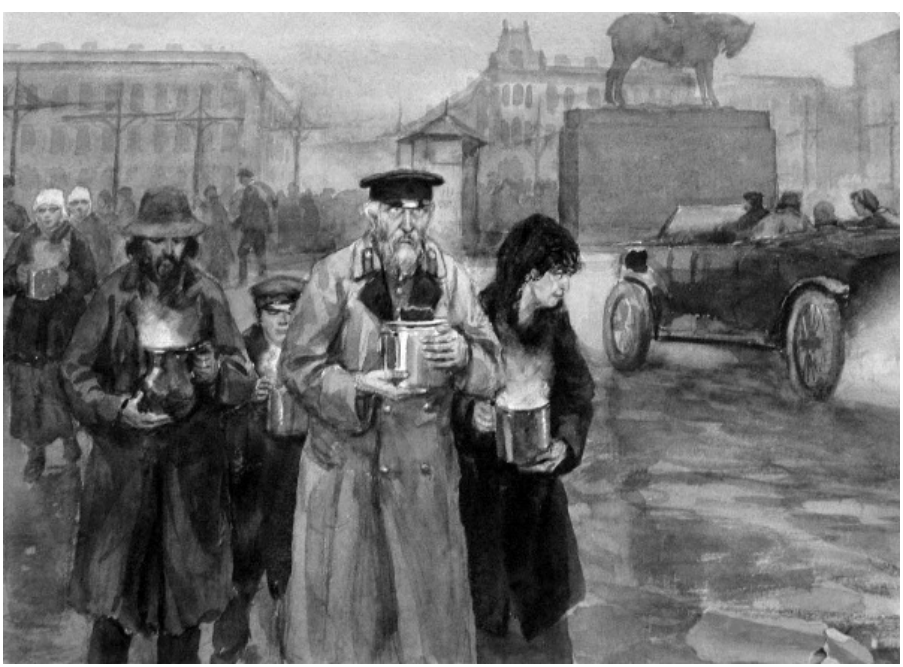
И здесь, наверное, уместно совершить небольшой экскурс в дальнейшую историю супов с солеными огурцами и рассолами. Ведь привычные нам рассольники советского периода в принципе – то же самое, но с большим добавлением крупы – перловой или рисовой. Что было вполне объяснимо.

Слово «рассольник» в советской жизни неизбежно влекло за собой характеристику «ленинградский» или «по-ленинградски». Как и многие советские артефакты, эта связка прижилась и навсегда вошла в наш лексикон.

Хотя что в нем ленинградского? Соленые огурцы? Перловка? Ничем из этих продуктов революционная столица вроде бы не славилась.

Разгадку этой тайны мы услышали от Маргариты Николаевны Куткиной (заведующей кафедрой Санкт-Петербургского торгово-экономического университета). Вот что она вспоминает:

– Сразу после революции у нас работал очень известный кулинар Николай Александрович Курбатов. Десятилетним мальчиком в 1905 году он пришел в Санкт-Петербург для обучения в трактире. А после Октябрьской революции, когда надо было кормить людей, он работал технологом в Нарпите. И они с коллегами по ночам разрабатывали собственный сборник рецептур. Он нам все время рассказывал, как придумали тогда свой рассольник (позже ставший ленинградским) – это было примерно в 1918–1919 годах. В основе рецепта лежал рассольник московский – характерное блюдо ресторанной кухни.



Владимиров И.А. Революция. 1918 г.

Он готовился на курином бульоне с потрохами, почками. Блюдо не очень калорийное, но, как было принято во всех рассольниках, включало соленые огурцы. Иногда туда добавляли

перловку, но не более, чем для вкуса. Кроме того, в московском варианте было большое количество белых кореньев – до 40 % всей плотной части блюда. Для повышения калорийности туда вводили льезон – проваренную смесь яйца и молока. Так вот за аналог был взят московский рассольник. Курбатов же добавил в него и картофель, и крупу (рис или перловку), и морковь.

Да, в советский период происходят серьезные перемены в структуре питания. К блюдам начинают предъявлять более практичные требования: дешевизна, простота приготовления, долгий срок хранения. Плюс доступность и заменяемость продуктов. Какие-то рецепты русской кухни вписывались в эти рамки, какие-то нет. И удивительная судьба рассольника – фактически модификации старинного русского блюда «калья» – очень поучительна. Ее главный ингредиент – соленые огурцы, которые добавляют к чему угодно: к мясу, к рыбе или курице, – и варят суп. Впервые «рассольник» упоминается уже во второй половине XIX века, но именно в советский период он приобретает огромную популярность, входит в меню почти каждой столовой под именем «рассольник по-ленинградски». Это была частая практика: брали старые рецепты, упрощали – и получали блюда, которые расходились потом по всем предприятиям питания Советского Союза. И если старый рассольник был изящным супом из «соленых огурцов с кореньями», то его ленинградская версия добавила сытности за счет перловки. Но одновременно и завершила незамысловатый исторический круг, вернувшись к забытым корням старинной русской кальи в новых жизненных обстоятельствах.

Рассольник Новотроицкий

*Что **нужно:*** 1 кг судака 300 г осетрины Соленая рыба – 400 г 20 шт. раков 5 шт. соленых огурцов 2 ст. ложки муки 150 г сливочного масла 1 корень пастернака, 1 корень петрушки, небольшой кусочек корня сельдерея Огуречный рассол, перец, соль, лавровый лист – по вкусу Укроп

Что делать:

Разделать рыбу – отделить от костей, снять кожу. Кости, кожу и голову судака положить в кастрюлю и залить 2,5 литрами холодной водой. Положить примерно по 1/3 от всех кореньев. Огурцы очистить, разрезать на четвертинки и удалить семена. Огуречные кожицу и семена положить в кастрюлю. Поставить на плиту, довести до кипения, убавить огонь до минимума и варить на медленном огне 1 час. За 20 минут до готовности немного посолить – с учетом, что будут еще соленые огурцы и рассол.

Готовый бульон процедить.

Отварить раков и достать шейки. Из скорлупок приготовить раковое масло.

Оставшиеся коренья нашинковать соломкой. Огуречную мякоть нарезать косячками. Пассеровать в двух столовых ложках сливочного масла, добавить муку и развести огуречным рассолом. Прокипятить и вылить заправку в бульон. Довести до кипения и снять с огня.

Оставшуюся рыбу разрезать на порционные куски и отварить до готовности в подсоленной воде (рыбу класть в горячую воду).

В подготовленный бульон положить отварные куски рыбы, раковые шейки и заправить раковым маслом. Раковое масло можно заменить пассерованной на сливочном масле томатной пастой. Подавать суп с укропом, нарезанным лапочками.

Миллионер на потрохах

Есть немало профессий, которые, казалось бы, умерли. Нет их больше. А вот задуматься, – почему бы им не появиться вновь. Знаете, кем были *гусачники* в Санкт-Петербурге конца XIX века? Миллионерами!

Гусачником называли в Петербурге торговца, который торгует «гусаком». Нет-нет, к гусю это имело мало отношения. «Гусак» – в терминах тех лет – это «бычачьи потроха», или ливер. А именно: легкие, селезенка, сердце, печенка. Отдельной статьей шла бычачья «башка» и оболочки желудков (рубцы, сычуги).

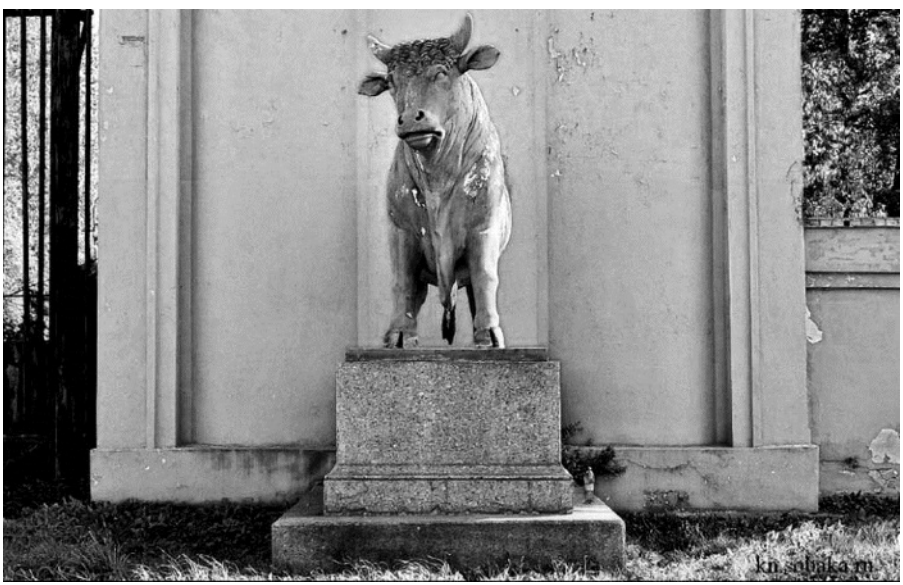
Артсен Питер. Мясная лавка. 1550-е гг.

Гусачник – главный и единственный поставщик мясных продуктов для тогдашнего фаст-фуда: «съестных лавок», «дешевых закусочных», «уличных ларей» и, наконец, для пресловутого Обжорного ряда на питерской Никольской площади. По сути, он поставлял мясо по сходной цене для петербургских бедняков, фабричных рабочих, мастеровых, приехавших в город деревенских мужиков и т. п.

В 1890-х годах в Петербурге насчитывалось 6 гусачников, которые имели свои гусачные заведения или кухни для вываривания дешевого мясного товара. Двое гусачников – на

Петербургской стороне – на Белоозерской и Олонецкой улице. Один – на Ямской; один – за Нарвской заставой, один – в Московской части и один – на Васильевском острове.

Получали свой товар гусачники на городской бойне. Обыкновенно каждый из них заключал с «быкобойцем» контракт на определенное время, например, на 2 года. Это было, пожалуй, главным активом бизнеса. В силу этого контракта быкобоец обязан был все потроха с убитых быков сбывать гусачнику по четко определенной цене, установленной на целый год. Сколько бы быков быкобоец ни убил, он обязан сдавать потроха гусачнику по 3,5 рубля с одного быка. Принимая во внимание, что в Петербурге тогда ежегодно забивалось около 200 000 быков, годовой оборот всех петербургских гусачников составлял весьма почтенную сумму – 600–700 тысяч рублей.



Скульптура у входа на городские бойни Санкт-Петербурга. Фото репродукции

Вследствие упомянутого контракта, ни в одной мясной лавке человек со стороны не мог купить, например, говяжьего языка. С этой целью нужно было отправиться к гусачнику, потому что бычачья башка, вместе с гусаком, тоже попадает к нему. Хотя «легкие» и «печенка» наравне с говядиной, продавались почти в каждой мясной лавке, но и эти продукты попадали туда не иначе, как опять-таки через руки гусачников. Словом, эти деловые люди весьма успешно постарались, чтобы их продукт, в сыром или вареном виде поступал для публики не иначе, как через их кухню.

Что же касается количества гусачного товара, то приведем

следующие цифры. Гусак черкасского быка дает:

легкое с дыхательным горлом – 10 фунтов.

сердце – 6,5 фунтов

печенка и селезенка – 15,5 фунтов

рубец – 16 фунтов

Итого – 48 фунтов.

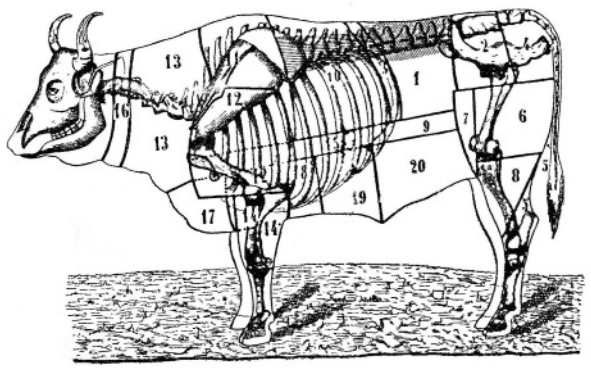
Вместе с бычачьей «башкой» гусачник получает с бойни с каждого быка около 2–3 пудов мясных продуктов. По статистике, все гусачники северной столицы вывозили с бойни к себе в заведения около 500–600 тысяч пудов мясного товара.

Рисунокъ № 1.

Схема сортировки мясной туши въ г. С.-ПЕТЕРБУРГѢ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея въ г. С.-Петербургѣ.



А. Первые сорта — на жаркое.
1) Ростбифъ.
2) Толстый филей.
3) Тонкій филей.
4) Огузокъ.
5) Сѣкъ.

Б. Первые сорта—на горячія.
6) Бедро.
7) Кострецъ.

В. Второй и третій сортъ на горячія.
8) Подбедерокъ.
9) Филейная покромка.

А. Второй сортъ—на жаркое.
10) Толкій край.

В. Части туши только на горячія.
11) Толстый край.
12) Лопатка.
13) Шея.
14) Рулька съ голяшкой.
15) Краевая покромка.
16) Зарѣзъ.
17) Челышко.
18) Средина грудины.
19) Завитокъ.
20) Бочекъ.

Конечно, размер производства не у всех гусачников оставался одинаков. Были среди них и такие, кто ежедневно вывозил с бойни по 10 телег, нагруженных бычьими сердцем, легким, печенкой, селезенкой, рубцом и «башкой».

Другие же довольствовались 3–4 телегами в сутки. Для перевозки «гусака» с бойни на кухню использовались особого рода телеги, обитые внутри оцинкованным железом. Что, в общем, понятно, – неизбежная при товаре свежая кровь не должна была расплескаться по городу. Телеги снаружи окрашены были в ярко-красный цвет, чтобы замаскировать кровавые пятна с наружной стороны. На задке телеги обычно были начертаны инициалы гусачника и его адрес.

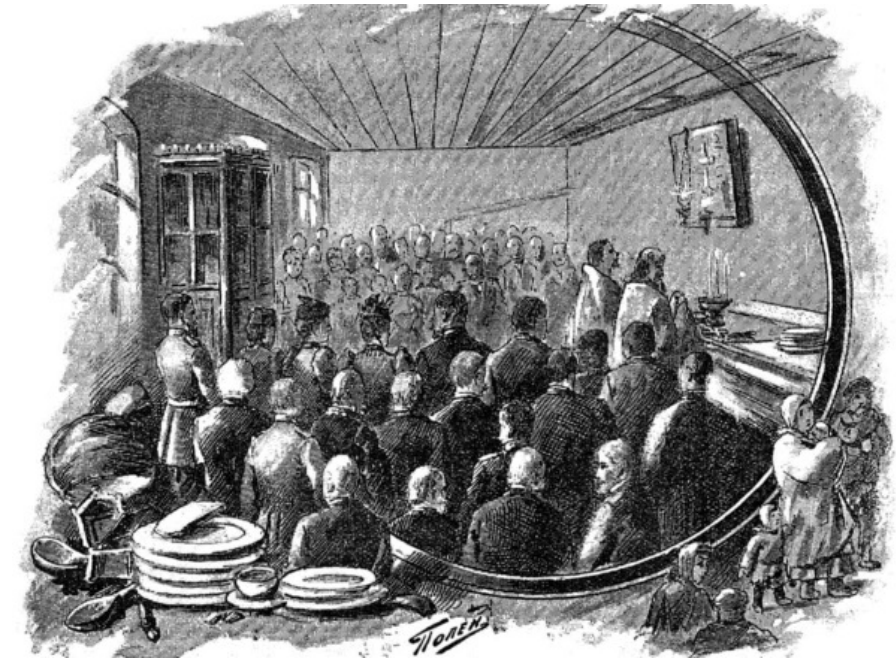
Любопытную экскурсию на кухню гусачника описывает журнал «Наша пища»[192] за 1893 год. «Не всякий гусачник вас и впустит к себе во двор, – отмечает его корреспондент, – подозревая в каждом любопытном какой-нибудь злой умысел или

опасного конкурента. Может быть, вам даже придется употребить в дело какую-нибудь стратегическую хитрость, чтоб взглянуть на кухню гусачника. Но коль скоро вы сюда попали, – увидите здесь много интересного. Не забывайте, что на кухне гусачника готовятся дешевые мясные продукты для беднейшего столичного населения. И смотрите на все с этой точки зрения. Не возмущайтесь, если уже издали, когда вы будете подходить к кухне гусачника, неприятный запах ударит вам в нос.

Двор у гусачника вымощен плитняком. Посредине – решетка для стока нечистот. Плитняк кое-где перепачкан запекшеюся кровью, кое-где валяются мелкие кусочки легких, печенок и т. п. Во дворе стоят красные телеги, покрытые рогожей. Гусачник только что привез с бойни свой товар. Рабочие перетаскивают этот товар на кухню.

Перед вами – оригинальная кухня гигантских размеров. Вы входите в большой каменный сарай. Пол в сарае тоже вымощен камнем. Посредине отверстие для стока нечистот. Возле стены в сарае стоят 4 огромных котла, вмазанные в печи. В каждый котел вливается до 30 ушатов воды, в которую валом валят или гусаки, или бычачьи башки.

В одном котле варят щековину, в другом– легкое, и т. д. В котел опускают сразу от 50 до 60 бычачьих голов, из которых вываривают сало. Вываривание продолжается часов 7–8, до тех пор, пока не убедятся, что сало с башки сошло «на нет» и когда мясо на голове приняло вид мочала. С бычачьей башки мясо, главным образом, добывают со щек, отчего оно и называется щековиной. От каждой башки получается около 20–30 фунтов щековины».



Молебен в столовой при скотопригонном дворе 1 февраля 1893 г.

Вот эта самая хорошо проваренная щековина и шла в дешевые «съестные лавки», «закусочные», «обжорный ряд» и прочие демократические заведения, рассеянные в разных местах города. При этом следует четко понимать: из своего товара гусачник получал максимум возможного. Ту же щековину гусачник варил до тех пор, пока не получит с нее всего сала. Бычачья башка дает сала около 3 фунтов. Головное бычачье сало в продаже считалось самым лучшим и продавалось тогда по 22 копейки за 1 фунт.

Гусачники с бычачьей башки получали следующие продукты: 1) язык, который они продавали по 60 копеек и даже до 1 рубля за штуку, 2) бычачьи мозги – 25 коп., продавали в мясные лавки; бычачьи языки шли в колбасные лавки; 3) щековина – в закусочные и съестные лавки для простонародья, по 5–7 копеек за 1 фунт, 4) сало на разные заводы, по 15–20 коп. за 1 фунт и, наконец, 5) кости по 1 копейке за 1 фунт на костеобжигательные заводы.

Особым образом проходило приготовление «рубцов». Сперва бычачью требушину клали в особый чан с кипятком, чтобы содержимое ее, которого иногда бывает до двух пудов, отошло, отстало поскорее. Вынувши из чана, ее вешали на крюк возле стены, обитой листовым оцинкованным железом – исключительно

с гигиенической точки зрения. На двух стенах бывало вбито до 20 крючков. Вдоль стен, на земле стояли длинные колоды. Посредством, металлических пластинок требушину очищали от содержимого, которое падало в колоду. Содержимое рубца у гусачников называлось «очисткой». Эта «очистка» зря тоже не пропадала. Полсотни рубцов давали около 7 ушатов «очистки», которую покупали немцы-колонисты по 30 копеек за 1 ушат для откармливания свиней.

Сычуг ждала своя судьба. Рабочие сворачивали его на столе в виде скатанного солдатского плаща и перевязывали в нескольких местах мочалами. Золотая бахрома рубца обыкновенно была обращена вовнутрь. Когда набиралось до 100 рубцов, то эту гору опускали в кипящий котел, мешая время от времени. Для этой цели служила огромная деревянная мешалка с поварешкою соответствующих размеров на конце.

В самой кухне обычно стоял непроницаемый пар. У дверей – большая куча костей и несколько боченков с топленым салом. Далее – огромные весы для взвешивания отпускаемых товаров. Во дворе рабочие на особых деревянных тумбах разрубали топором бычачьи головы и вынимали оттуда мозги и языки.

У каждого гусачника имелись свои места, куда он сбывал изготовленные продукты, Три раза в неделю, в скоромные дни, нагрузив телегу рубцами, щековиной и печенкой, гусачник отправлялся ездить по городу, заворачивая в каждую съестную лавку и останавливаясь перед каждым уличным ларем с предложением, не надо ли чего купить?

Снейдерс Франс. Мясная лавка. 1630 г.

При этом гусачник посещал и городские окраины, доезжал до Охты или Новой деревни – где только ни обитал бедный люд. В

одних телегах он развозил вареные продукты своей кухни; в других – эти же самые продукты в сыром виде – по мясным лавкам. Мясной торговец из своей лавки эти продукты продавал уже своим покупателями – тоже преимущественно беднякам.

Гусачник отправлялся ездить по городу со своим товаром рано утром, часов в пять утра, а возвращался после заката. В постные дни, по средам и пятницам, он обычно не выезжал, потому что в эти дни спрос на его продукты бывает меньше.

Даже вполне «независимые» (как сегодня сказали бы) журналисты отмечали, что гусачники наживают с бедного люда огромные барыши. Достаточно заметить, что из всего «гусака» одна бычачья башка не только окупает стоимость гусака, но может с учетом большого оборота принести даже чистую прибыль. Все остальные части туша – это вообще «бонус» для продавца.

Бычья голова дает ведь немало, а именно: щековина (30 фунтов, считая только по 5 копеек за 1 фунт) 1 руб. 50 коп., язык 80 коп., мозги 25 коп., сало около 60 коп.; остаются еще кости – по 1 коп. за 1 фунт – около 25–30 коп. Итого, одна бычачья башка возвращала уже уплаченные за гусак 3 руб. 50 коп., считая почти по самым низким расценкам. А теперь умножьте все это на несколько десятков тысяч гусаков в год вместе с бычачьими башками!

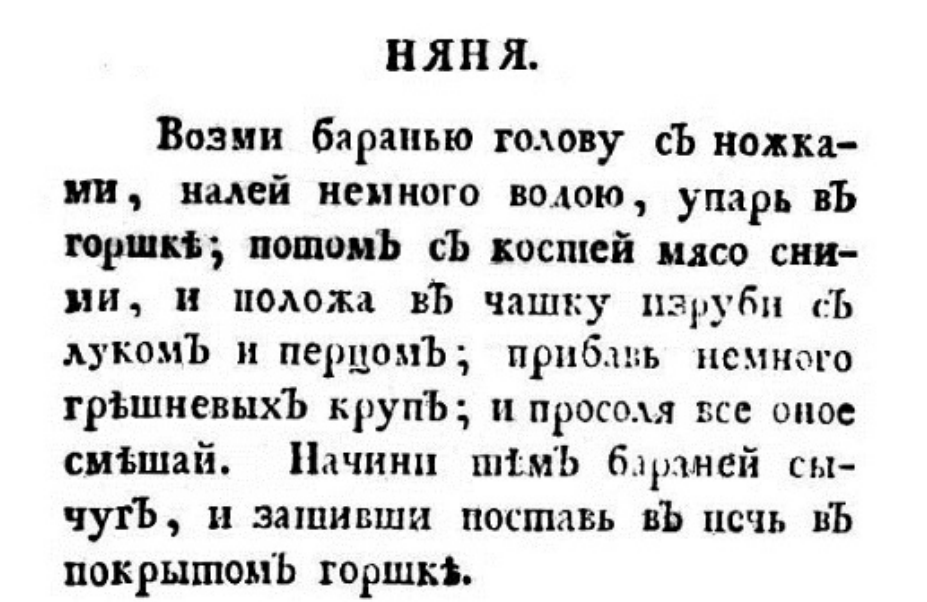
«Оттого, – пишет журнал «Наша пища», – в короткое время все они составили себе хорошие состояния, тем более, что гусачников на весь Петербург насчитывается только шесть человек, а дело само по себе огромное. Все они между собою солидарны, и цены друг другу не сбивают. Если к стоимости гусачного товара на бойне, т. е. на рынке, в первых руках, прибавить еще и выручаемые гусачниками барыши, то надо допустить, что гусачное дело в Петербурге оценивается гораздо более, чем в 1 миллион рублей! Вот какова кухня гусачника…»

Рассказанная про питерских гусачников история была бы просто бытовой зарисовкой, если бы не одно обстоятельство. А именно – огромная роль потрохов и вообще субпродуктов в русской кухне. Активное использование блюд, приготовленных из субпродуктов: ножек, рубцов, хвостов, сердца, почек, печени и т. п. – характерная черта нашей кулинарии. «Кто не знает мещанских печенок, блюда самого обыкновенного и самого сытного, для неприхотливых людей? Телячьи уши имеют ту же выгоду, как и ножки и мозги: их можно есть вареными и обжаренными… Наконец, ливер (в котором, как известно, заключаются сердце, легкое и печенка) хотя и не идет в счет

прихотливых блюд, но повинуется всем затеям глубоко ученого повара и может под разными изменениями обмануть еще аппетит наш и даже возбудить его»[193].

Оценивая эту особенность русской кухни нужно, конечно, исходить из простого обстоятельства. То, что в дело шли все части туши животного, – прямое следствие средневековой традиции, предполагающей 100-процентное употребление пищи, с минимумом отходов и использованием в дело даже несъедобных частей. Любая кухня Средневековья направлена на главную цель – насыщение, а не утонченное удовольствие. «Праотцы наши с трудом наедались, а мы всего объедаемся», – отмечал как-то граф Ф.В.Растопчин[194].

Вместе с тем, русская кухня очень изобретательно подошла ко всей этой теме. И в ней можно смело выделить несколько любопытных особенностей. Попробуем их систематизировать.



НЯНЯ.

Возми баранью голову съ ножками, налей немного водою, упарь въ горшкѣ; потомъ съ костей мясо сними, и положа въ чашку изруби съ лукомъ и перцомъ; прибавь немного грѣшневыхъ крупъ; и просоля все оное смѣшай. Начини шѣмъ бараней сычугъ, и зашивши поставь въ печь въ покрытомъ горшкѣ.

Фрагмент страницы книги: Осипов Н. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. СПб., 1790. С.76.

Во-первых, как было и во всем мире, наша крестьянская кухня довела использование потрохов практически до совершенства. В дело шли не только сердце, почки, печень. Но и желудок, кишки, пищевод, легкие и т. п. Практически от туши животного оставались лишь шкура, рога и копыта, которые, естественно, тоже находили свое применение, правда, уже в непищевой области.

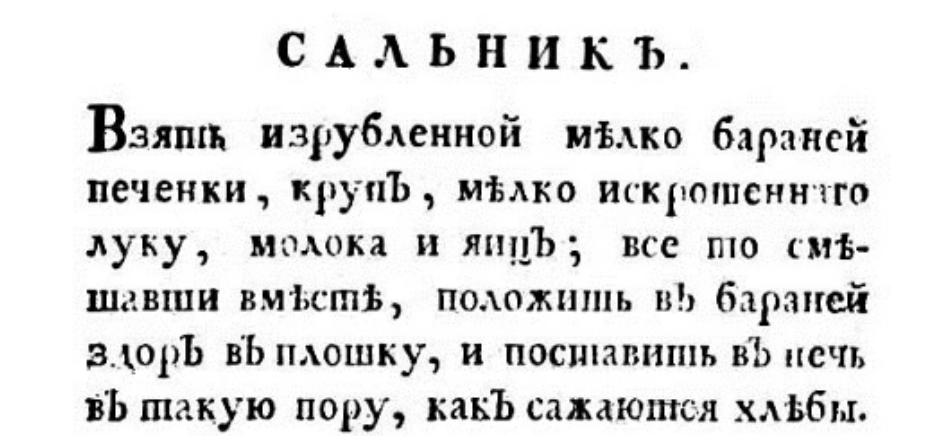
Во-вторых, базовые рецепты простонародной русской кухни

мало отличаются от аналогичных блюд других стран. Что, в общем, вполне логично. Возьмем, старинное русское блюдо *няню* – бараний сычуг, фаршированный гречневой кашей, бараньими мозгами, другим мясом с головы, ног и др. «непремиальных» частей животного. По сути дела она мало чем отличается от шотландского *хаггис*.

Непринципиальные различия в виде круп и специй в начинке мало что меняют в основной логике приготовления.

Или так называемая «*рай кишка*». Если следовать совету Василия Левшина, ее следовало готовить так: нужно было взять баранью кишку, вымыть начисто, начинить её «жидкой яичницей с молоком». Далее надо было обжарить все в масле и «подавать на сковороде или около жареной баранины». Можно было начинить кишки крутой кашей, «подзапечь» это всё в печи. При подаче все следовало «изрезать поперёк тонкими ломтиками», а ломтики – поджарить на сковороде в масле. Есть все это надо было прямо с огня, «ибо это блюдо, остынув, теряет доброту свою». Даже неискушенный в мировой кулинарии читатель найдет в этом рецепте массу аналогий в европейской и азиатской гастрономиях.

В-третьих, определенная наша индивидуальность прослеживалась, конечно, в блюдах региональной кухни – северной, уральской, южно-русской. Разнообразные пирожки с ливером, бараний сальник… А также в блюдах, которые и сами по себе (независимо от использования тех или иных мясных ингредиентов) являются нашими специалитетами. Классический пример тому – рассольник с почками или куриными потрохами. Ведь, согласитесь, его индивидуальность определяется, скорее, использованием соленых огурцов и сметаны, чем каким-то из видов мясных субпродуктов (которые легко заменяемы).



САЛЬНИКЪ.

Взявъ изрубленной мѣлко бараней печенки, крупъ, мѣлко искрошеннаго луку, молока и яицъ; все по смѣшавши вмѣстѣ, положишь въ бараней задъ въ плошку, и поставишь въ печь въ такую пору, какъ сажаются хлѣбы.

Фрагмент страницы книги: Осипов Н. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. СПб., 1790. С.99.

И наконец, еще один важный аспект для поиска национальных приоритетов. Это, несомненно, изящная кухня конца XVIII–XIX веков. Вот здесь-то, как представляется нам, имеется очень большой простор для фантазии повара, которая часто создавала настоящие шедевры, не имеющие аналогов за рубежом. При этом, как и в отношении других продуктов, эволюция рецептов шла двояким путем: освоением передового зарубежного опыта и разработкой собственных версий старинных рецептов, которые приобретали некий «изящный», аристократический характер.

Пожалуй, одним из наиболее ярких примеров этой двойственности может служить творчество российского гастронома Игнатия Радецкого. Он совсем не стеснялся заимствовать иностранные блюда. Более того, у нас создается впечатление, что перспективу русской кухни он видел именно в приближении ее к достижениям кухни французской и европейской. Вот почему в его работе «Альманах гастрономов» (1855) находят место рецепты самой разной национальной принадлежности. Этот, к примеру, из Польши:

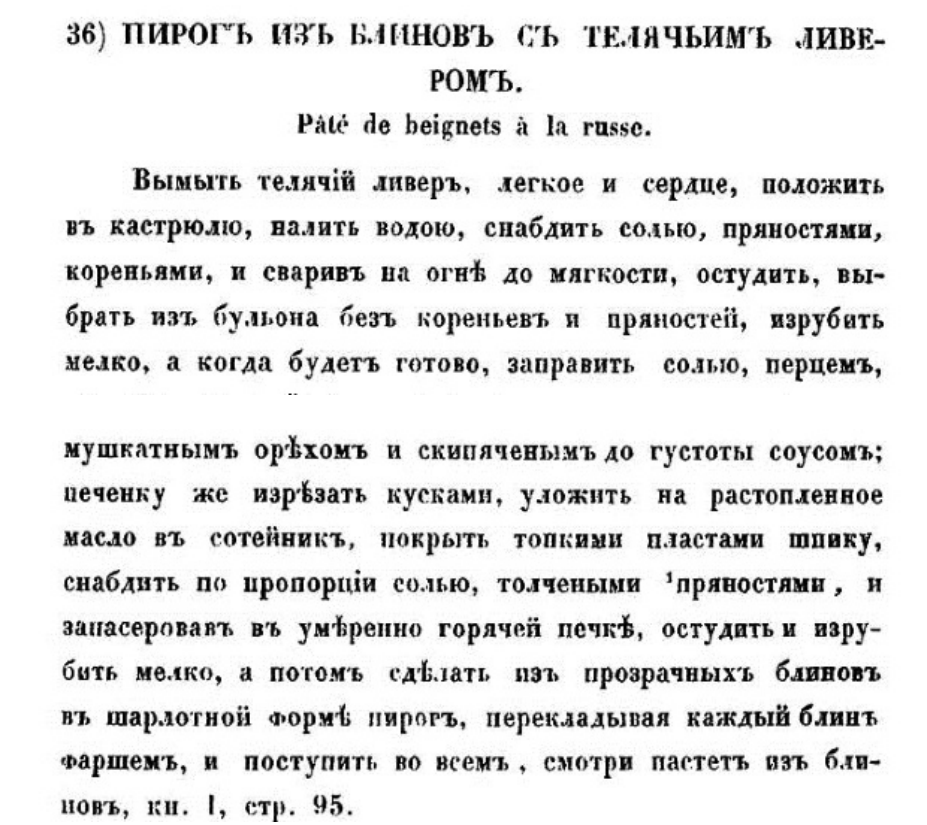
38) КРОКЕТЫ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ ПОЧЕКЪ СЪ КАШЕЮ.

Croquettes de rognons de veau à la polonaise.

Изрубивъ мелко и запасеровавъ на маслѣ одну луковицу, положить изрѣзанныя ломтиками телячьи почки, размѣшать, покрыть крышкою, и скипятивъ на плитѣ, слить съ нихъ сокъ на сотейникъ, прибавить краснаго соусу, рубленныхъ шампиньоновъ, и выкипятить до совершенной густоты; потомъ положить въ опый почки, размѣшать, снабдить солью и перцемъ и поставить въ холодное мѣсто; за 15 минутъ до отпуска выдѣлать крокеты въ видѣ грушъ, обложить кругомъ тонко, разсыпчатою изъ смоленскихъ крупъ кашею, запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ яйце и хлѣбъ, и предъ отпускомъ, обжаривъ въ горячемъ фритюрѣ до колера, вправить стебелки изъ зеленой петрушки и уложить на салфетку въ перекладку съ обжаренною зеленью.

Впрочем, определений «a la russe» в этой книге тоже немало. И вполне заслуженно. Может ли рассматриваться вне нашей

традиции, скажем, такое блюдо:



36) ПИРОГЪ ИЗЪ БЛИНОВЪ СЪ ТЕЛЯЧЬИМЪ ЛИВЕРОМЪ.

Pâté de beignets à la russe.

Вымыть телячій ливеръ, легкое и сердце, положить въ кастрюлю, налить водою, снабдить солью, пряностями, кореньями, и сваривъ на огнѣ до мягкости, остудить, выбрать изъ бульона безъ кореньевъ и пряностей, изрубить мелко, а когда будетъ готово, заправить солью, перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и скипяченымъ до густоты соусомъ; печенку же изрѣзать кусками, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, покрыть топкими пластами шпику, снабдить по пропорціи солью, толчеными [1]пряностями, и запасеровавъ въ умѣренно горячей печкѣ, остудить и изрубить мелко, а потомъ сдѣлать изъ прозрачныхъ блиновъ въ шарлотной формѣ пирогъ, перекладывая каждый блинъ фаршемъ, и поступить во всемъ, смотри пастетъ изъ блиновъ, кн. I, стр. 95.

Другое дело, что, как и в случае с рыбными паштетами[195] идет мощный процесс адаптации старинных поварских приемов к новым вкусам и европейскому влиянию. Понятно, что никаких паштетов в традиционной русской кухне не было. Вместе с тем, пирожки с рубленым мясом – вполне обыденная для нее вещь, которая просто в новую эпоху получила новое звучание.

Вот почему рассказ о потрохах и субпродуктах за нашим столом никак не поможет сделать нам вывод о каких либо национальных приоритетах в этой области. Наше исконное и заимствованное настолько сплелось здесь в единый конгломерат прекрасных и ярких блюд, что мы, право, на распутье. И более склонны рассматривать наше русское меню из субпродуктов, как одно из талантливых направлений общемировой тенденции кухни Средних веков и Нового времени.

Суп из потрохов

Что нужно:

Потроха (гусиные, индюшачьи или куриные) – 1 кг Лук

репчатый – 1 шт. Морковь небольшая – 1 шт. Корень петрушки – 1 шт. Корень пастернака – 1/2 шт. Соль – по вкусу

Что делать:

Шею, желудок и сердце птиц залить 2,5 литрами холодной водой, поставить на сильный огонь, довести до кипения и снять пену. Положить нарезанные соломкой коренья и варить на медленном огне 1 час. Печенку отварить отдельно в небольшом количестве подсоленной воды. Варить вместе со всеми потрохами печенку нельзя, т. к. бульон станет мутным. В готовый бульон запустить рис или домашнюю лапшу. Подавать суп с нарезанными ломтиками потрохами.

Мясы разные подавали

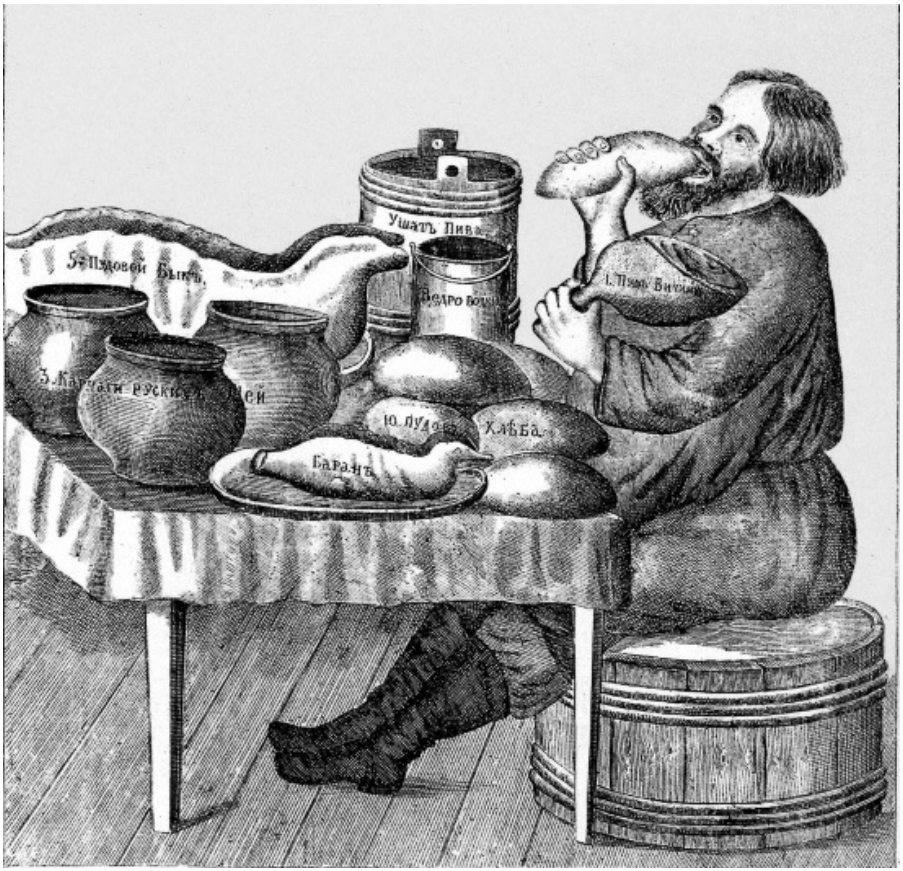
Окончание долгого рождественского поста всегда на Руси было застольным праздником, когда кулинарные таланты поваров проявлялись ярче всего. Впрочем, наши сегодняшние представления, скажем, о мясных блюдах средневековой Руси порой бывают обманчивы.

…У государя русского и его приближенных в Рождество – много забот до застолья. Вот как описывает распорядок его дня 24–25 декабря русский историк Иван Забелин. В сочельник накануне Рождества государь Алек-сей Михайлович делал тайный выход в сопровождении только отряда стрельцов в тюрьмы и богадельни, где из собственных рук раздавал милостыню «тюремным сидельцам, полоняникам, богаделенным, увечным и всяким бедным людям». В расходных записках 1664 года находим следующее: «для полоняников… взяти с Кормового дворца взаем 40 туш свинины, 16 стягов говядины, 10 фунтов сала, 500 яиц …»[196]

На женской половине дворца, у царицы, в этот день также совершались свои обряды. Приезжие боярыни вмес те с поздравлениями по старому обычаю подносили царице *перепечи* (род сдобных куличей или короваев). В 1663 году царицы Марье Ильиничне и царевнам поднесли 426 (!) перепечь.

Наутро 25 декабря государь принимал патриарха, прибывавшего к нему поздравить с праздником и пожелать «многолетия». После литургии в соборе, переменив наряд, государь шествовал во дворец, где приготовлялся праздничный стол «на патриарха, властей и бояр».

А уж за столами – «богату еству подают: лебеди, потрох лебяжей, гуси верченые, тетереви, куропоти, ряби, поросята верченые, баранина росолная, баранина печеная, поросята росолные, потрох поросячей, ухи курячьи, солонина с чесноком и с зелием, лосина, осердие лосие в росоле, губа лосья, зайцы сковородные, говядина шестная, колбасы, желудки, тукмачи, лапши, караси, кундумы, шти».



Крестьянин Пантюха Объедалов. Неизвестный художник. Сер. XIX в.

Мясные яства обычно приготовлялись весьма просто – варили в одном горшке несколько различных мяс. Кроме соли, перца и уксуса на стол в виде приправ ставились соленые огурцы, сливы и кислое молоко. Но это у простого народа. У русской знати в то время – свое представление о прекрасном[197].

> Въ поварняхъ Знатныхъ Господъ на жареное обращается таковое вниманіе, что опредѣляются къ тому особливые повара жарельщики, кои однимъ только симъ кушаньемъ и занимаются; отъ чего сія, столько простая вирочемъ пища, выходитъ самая вкусная.

Да, конечно, царский пир и обед средней руки купца или помещика отличались друг от друга. «Его царское величество садится за стол отдельно, а если патриарх и другие вельможи призваны покушать с ним, то для них устраиваются особые столы рядом с его столом. Кушаний бывает до 50 и более», – пишет

посетивший Русь в начале XVI века Адам Олеарий. Но, обратите внимание, все отличие – в объемах, количествах блюд. По сути же – и там, и тут наваристые супы, солонина, вареная рыба, пироги. Вкусовое разнообразие достигалось, во-первых, различием тепловой и холодной обработки, а также применением различных масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, оливкового и значительно позднее – подсолнечного), во-вторых, употреблением пряностей.

Несмотря на количественное изобилие входивших в нее блюд, русская кухня того времени была достаточной простой. «Кушанья были просты и не разнообразны, хотя столы русские и отличались огромным количеством блюд; большая часть… были похожи одно на другое, с небольшими различиями»[198]. На самом деле близкие по продуктам и способу приготовления блюда мало чем отличались друг от друга.

При изготовлении кушаний они не солились, а уж «за едой каждый подкладывал себе соли по своему желанию»[199]. Зато разные пряные приправы были в большом ходу – особенно лук, чеснок и шафран. Лук и чеснок также входили в состав жалованья, выдаваемого натурой многим московским чиновникам. Чаще всего также использовался хрен, укроп, причем в весьма больших количествах, а также петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже в X–XI вв. В XV – начале XVI вв. их дополнили имбирем, кардамоном, корицей. Вместе с тем, с точки зрения национальных отличий, русская кухня тех лет характерна наличием тяжелых, жирных, трудноперевариваемых блюд (пироги, ботвиньи). «Столы у богатых людей обыкновенно завалены громадным количеством не соленых мясных и рыбных блюд, но, кроме того, еще пирогами, блинами и разного рода печениями и солениями. Из всех отраслей поваренного искусства русские действительно хорошо владеют одним, именно: готовить холодные кушанья»[200].

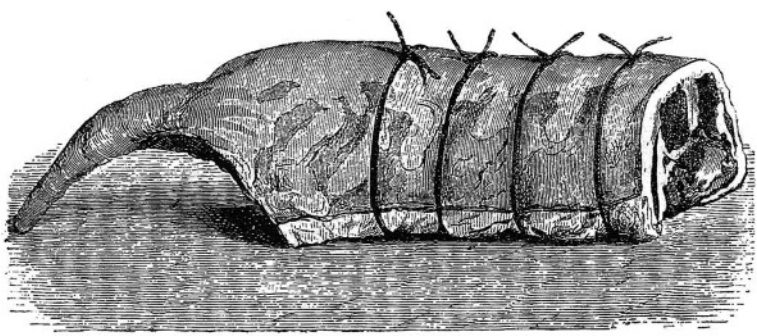
Обычай подавать блюда «незаправленными», т. е. без приправ, перца и соли, подтверждается и другими источниками. «Ествы ж обычай готовить, попросту, без приправ, без ягод и сахару и бес перцу и инбирю и иных способов, малосолны и безуксусны. А как начнут ести, и в то времяествы ставят на стол по одному блюду, а иныеествы приносят с поварни и держат в руках люди их, и в которой естве мало уксусу и соли и перцу, и в теествы прибавливают на столе»[201], – пишет несколько позднее Григорий Карпович Котошихин, подьячий Посольского приказа.

Какие же виды мяса были на столе в старые времена? Понятно, что привычной пищей были говядина и свинина. Впрочем, когда мы говорим «привычной», не следует забывать,

что свиньи забивались обычно по осени. Часть туши съедалась сразу. Но значительно больше – солилось. Именно солонина и была наиболее употребительным мясным деликатесом долгие века (практически до середины XIX века). Качество этого мяса было очень разным. Но в большинстве своем – весьма невысоким[202]:

Солонина портится или потому, что, при ея заготовкѣ мясо провалялось лишній день, или потому, что плохо была посолена и послѣ, въ теченіе года, не присматривали за сохраненіемъ ея отъ порчи,—то кадки потекутъ, то ледъ преждевременно растаетъ въ ледникѣ и пр.; само собою разумѣется, что эти слѣдствія недосмотра могутъ быть устранены.

Возможно, это станет сюрпризом для многих, но одним из самых употребительных «мяс» на Руси издавна была баранина.



Баранье седло с кашей.
Иллюстрация из книги Симоненко П.Ф. Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства. М., 1900. С.156.

Казалось бы, мы привыкли к азиатскому ее происхождению. Но, нет. Именно баранина составляла значительную часть мясного стола наших соотечественников. Даже в конце XIX века эта картина сохраняется во многих российских губерниях. «Небогатая семья одинокого домохозяина покупает баранину 2 раза в неделю по 2 фунта за раз, что за три осенних месяца и за апрель составит около 2 пудов на 5 рублей»[203].

Овцы, выключая холодныя страны Россіи, водятся вездѣ, особливо много ихъ пасется въ Южныхъ областяхъ. Онѣ суть трехъ родовъ, которые вѣроятно произошли отъ разности климата и пастьбъ. Первый родъ овецъ составляютъ обыкновенно мѣлкія овцы, кои водятся вездѣ въ средней полосѣ Россіи и другихъ нѣкоторыхъ странахъ; шерсть даютъ грубую, и только для простыхъ суконъ годную, и всѣ вообще росту небольшаго. Другой родъ овецъ есть тотъ, который ведется между кочевыми народами. Онѣ отличаются отъ обыкновенныхъ овецъ толстыми по обѣимъ голяшкамъ отвислыми хвостами или курдюками, большими ушьми, кругло вогнутыми головами и величиною; Третій и самый лучшій въ Россіи родъ овецъ есть такъ называемый Черкасскій, выведеный съ Кавказскихъ горъ въ Южныя мѣста Европейской Россіи: во время Персидскаго похода Государя Петра Великаго, и именно въ 1722 году, и отличается длинными хвостами и лучшею шерстью. Овцы сіи размножаются съ успѣхомъ въ земляхъ Донскихъ козаковъ, въ Таврической, Херсонской, Екатеринославской, Слободско-Украйской, Курской, Воронежской, Тамбовской, Симбирской и нѣкоторыхъ другихъ Губерніяхъ.

Фрагмент страницы из книги: Статистическое описание Российской империи в нынешнем ее состоянии. Книга вторая. СПб., 1808. С.75.

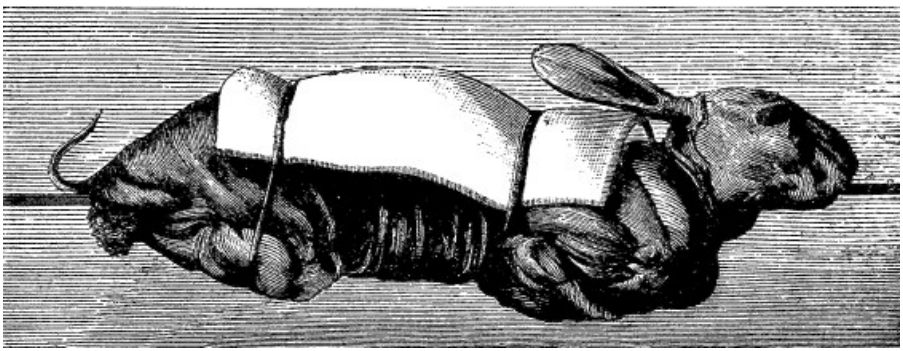
Впрочем, среди привычных нам сегодня видов мясных продуктов было в старой русской кухне и то, что невозвратно ушло в прошлое. Россия – заячья страна. Издавна этот зверек был у нас одним из самых распространенных объектов охотничьего промысла. Причем, в отличие от других животных, заяц – он социально справедливый. В лес за ним ходили и простолюдины, и цари. Это не лебедь какой-нибудь – на столе его можно было встретить и в захудалой избушке, и во дворцовых палатах. Неслучайно, блюда из зайца – одни из самых упоминаемых в средневековых текстах.

Вообще, кого из старинных авторов не возьми, – целые страницы про заячью охоту. Вот, к примеру, 1517 год – воспоминания Герберштейна: «Вблизи Москвы есть место, заросшее кустарником и очень удобное для зайцев; в нем будто в питомнике водится их великое множество. Ловить их никто не смеет из страха перед суровейшим наказанием. Огромное количество зайцев государь (Василий III – *прим авторов*) разводит также в звериных загонах в других местах. Всякий раз, как он пожелает насладиться охотой, он велит свозить зайцев из разных мест, ибо чем больше он их поймает, тем с большим, по его мнению, весельем и честью окончит дело…

… Государь первым закричал, приказывая начинать. Вслед за тем все охотники в один голос начинают кричать и спускают собак. Когда появляется заяц, то спускают трех, четырех, пятерых, а то и более, собак, которые отовсюду нападают на него. Как только те схватят зайца, охотники кричат и громко рукоплещут, будто свалили большого и свирепого зверя. Если иногда зайцы

долго не выбегают, то государь тотчас же обращается к кому-нибудь, кого он заметит в кустарнике с зайцем в мешке, и кричит ему, что пора выпускать. Из-за этого зайцы бывают иногда будто сонные и подпрыгивают среди собак, словно козлята среди стада. Чья собака поймает больше, тот считается в этот день свершившим выдающийся подвиг. Наконец, по окончании охоты все собрались и снесли зайцев в одно место; затем их сочли и насчитали около трехсот».

Отечественные зайцы, оказывается, давний предмет любопытства у всех иностранцев, прибывавших на Русь. Адам Олеарий – секретарь посольства, посланного шлезвиг-голштинским герцогом Фридрихом III ко двору царя Михаила Федоровича в 30-х годах XVII века – даже посвятил им целое исследование.



Заяц на вертеле. Иллюстрация из книги П.Ф. Симоненко «Образцовая кухня». 1900 г.

«Леса здесь богаты разными дикими животными, за исключением оленей, которых или совсем нет, или, как другие говорят, удается видеть очень редко. Лосей, кабанов, зайцев большое изобилие. В некоторых местах, как, например, и во всей Лифляндии, зайцы летом обычного серого цвета, а зимою – белоснежной окраски.

При этом следует удивляться, что в Курляндии, которая граничит с Лифляндиею и только Двиною от нее отделяется, зайцы зимою остаются серыми. Поэтому, если иной раз, когда Двина находится подо льдом, подобного зайца удается поймать в Лифляндии, то там его называют курляндским перебежчиком.

Причиною подобной перемены окраски является их темперамент. Ведь как говорит Caelius Rodiginis: “Волосы подражают цвету влаги, которая доставляет им пищу”. Дело в том, что зверьки эти живут в болотистой и сырой местности гораздо более холодной природы, чем наши зайцы. Если тут еще

присоединяется наружный холод зимою (как говорит Авиценна “in canticis”: “Зима имеет силу и природу флегмы”), то они делаются белыми, так как белый цвет получается от холода (“белый волос указывает на холодное сложение”, говорит Аверроэс по поводу приведенного места у Авиценны), подобно тому, как черный получается от жары.

Охота. Гравюра XIX века

Если они теперь летом опять получают жаркий и сухой воздух, как это, конечно, там случается, то меняются одновременно и темперамент и окраска их. Я вспоминаю при этом, что рассказывал при мне мой покойный тесть в Лифляндии. Он летом к свадьбе одной из своих дочерей велел поймать несколько зайцев и посадить, – в его имении Кунда между Ревелем и Нарвою, – в погреб и там кормить. Через несколько недель их серая шерсть превратилась в белую, какая у них бывает зимою. Отсюда легко догадаться о причине подобной перемены».

Собственно с годами мало что менялось. И поощрявший европейские порядки Петр I не менее своих предков любил заячью охоту. Чех Иржи Давид, член иезуитской миссии, побывавший в Москве в 1684–1689 годах, вспоминал о том, что царь «больше других любитель развлечений и чаще уезжает для этого за город. А состоят его забавы более всего в быстрых упражнениях, в посещении стекольного завода, в обучении и смотрах войск, в охоте на зайцев, которых здесь огромное

множество».

А что же заячьи родственники кролики? В России они водятся с незапамятных времен. Еще в раннем средневековье их разводили из-за шкурок и называли «пуховые» или «песцовые». В кулинарных же целях их, похоже, начали использовать гораздо позже. По крайней мере, уже в первых русских поварских книгах оба эти зверька одинаково широко используются для приготовления блюд. Вот, к примеру, скан страниц из «Словаря поваренного, приспешничего, кандиторского и дистиллаторского» (1795 год):

О ШЕРСТЯНОЙ ДИЧИНѢ.

О зайцахъ молодыхъ и старыхъ.

Молодые зайцы употребляются въ жареніе. По снятіи шкурки и выпотрошеніи, надобно ихъ поразмягчить надъ жаромъ и нашпековать, или задержать въ брезѣ, и какъ сихъ, такъ и на вертѣлѣ жареныхъ подавать съ кислымъ соусомъ, солью и перцомъ въ особливомъ соусникѣ.

Жаренаго молодаго зайца холоднаго, обрѣзавъ полосками, подаютъ въ пуаврадѣ.

Также полосками обрѣзавъ, подаютъ въ соусѣ эшалотномъ и другихъ пряныхъ соусахъ.

Приготовленіе зайца, *циветъ* называемое, производится тако: зайца разнять въ части; кровь его собрать особливо. Части приставить на огонь въ кострюлѣ съ кускомъ масла коровьяго, полнымъ пучкомъ травъ; бросить туда же щепоть муки и смочить бульономъ и стаканомъ бѣлаго вина; приправить солью и перцомъ. Когда поспѣетъ, подбей соусъ собранною кровью и привари.

Готовятъ же зайца въ паштетахъ и холодныхъ пирогахъ.

Из кролика тоже можно приготовить множество блюд, повседневных и для праздника. Хорош суп из кролика, необычайно вкусен кролик в сметане и в горчичном соусе, по-сицилийски и по-берлински. А кроличьи шницели, гуляши и жаркое… В русской кухне XIX века рецептов из него множество. Вот, скажем, заливное из кролика. Очевидное заимствование из французской кухни (можно встретить в «Ларуссе»). Нечто похожее в разных вариациях встречается и у наших поваров. Например, у

Игнатия Радецкого в его «Альманахе гастрономов» (1852-54 гг).

Поэтому не будем гнаться за аутентичностью, а постараемся воспроизвести старый рецепт под сегодняшние вкусы.

Заливное из кролика

Итак, мы выбрали на рынке молодого кролика – да других сейчас и не продают. Порубили на небольшие кусочки – ножом не получится, только топориком, кости у кролика достаточно крепкие. После этого тщательно вымыли (могут быть мелкие осколки костей) и обсушили бумажным полотенцем. Приправили солью, перцем, положили две веточки тимьяна и залили белым вином (чтобы полностью покрыло) и поставили в холодильник. В маринаде кролик постоял примерно 2 часа, а мы тем временем подготовили овощи – очистили морковь (среднюю), небольшую луковицу и 4 зубчика чеснока. Морковь оставили целой, лук – полукольцами, чеснок – зубчики пополам.

Кролика положили в кастрюлю, залили маринадом, положили лук и чеснок, долили немного горячей воды (примерно на два пальца выше уровня все ингредиентов). Кролик тушился 1,5 часа на медленном огне после закипания. За 30 минут до окончания – положили морковь, иначе переварится, а нам она нужна достаточно крепкой. Конечно, бульон нужно попробовать – досолить по вкусу при необходимости. Время приготовления тоже напрямую зависит от возраста кролика, как только стал мягким – так и готов. В самом конце добавили несколько веточек петрушки.

Пока кролик доваривался – замочили желатин. Бульона получается больше 0,5 литра, поэтому из этого расчета мы взяли 15 гр. желатина и залили его холодной водой для набухания – на 10 минут.

Отварили мороженый зеленый горошек, обдали его ледяной водой для сохранения цвета.

Достали кролика и овощи, а бульон процедили (он получается кристальной прозрачности), вновь поставили на огонь, прогрели почти до кипения и растворили в нем желатин. Сняли с огня и занялись кроликом.

Кроличье мясо отделили от костей и мелко нарезали. Теперь самое ответственное – сделать блюдо красивым. Форму выстелили пищевой пленкой и на дно выложили половину горошка. Затем кусочки кролика и слой оставшегося горошка. Морковку порезали монетками и положили по бокам. Залили бульоном и поставили в холодильник до следующего дня.

Буженина

Что надо:

Свинина – 2,5–3 кг одним куском Квас или вино – 1,5–2 литра Чеснок – 1 головка Лук репчатый – 3 шт. Соль – 3,5–4 ст. ложки Перец черный горошком – 8-10 шт. Лавровый лист – 4 шт. Гвоздика – 3 шт.

Что делать:

За 2–3 дня до запекания свинину (или любое другое мясо на ваш выбор) положить в кастрюлю, в которой мясо может свободно разместиться.

Чеснок очистить и оставить 3–4 зубчика для шпигования, а остальные разрезать на половинки или четвертинки. Лук очистить и крупно нарезать ломтиками. Горошины черного перца и гвоздику раздавить, но не размалывать. Лавровый лист помыть и разломить на несколько частей. По желанию и предпочтению можно добавить можжевельник, розмарин, зернышки кориандра и горчицы, тмин.

Квас или вино влить в кастрюлю, насыпать соль, размешать до полного растворения, добавить лук, чеснок, все остальные специи и положить мясо – оно должно быть полностью покрыто жидкостью. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить в холодильник на указанный срок.

Перед запеканием мясо достать из маринада, тщательно протереть бумажным полотенцем и оставить на 40–60 минут полностью обсохнуть и прогреться до комнатной температуры. Маринад не выливайте – он еще пригодиться при запекании.

Духовку включить на разогрев до 200–210 градусов. В старину буженину ставили в сильно натопленную печь, чтобы жар сначала сразу полностью охватил мясо, а потом мясо медленно доходило в остывающей печи – томилось.

Чеснок нарезать брусочками и нашпиговать буженину – сделать неглубокие надрезы тонким острым ножом и, слегка повернув его, вставить чеснок в разрез. Если мясо недостаточно жирное в такие же надрезы заправить небольшие кусочки шпика. Добавят аромата и листочки лаврового листа, и раздавленные горошинки черного или белого перца.

На противень влить немного маринада и положить буженину – жирной стороной сверху. Есть еще способ предохранить мясо от подгорания – положить на дно противня деревянные палочки.

В сильно разогретой духовке мясо должно жариться первые 15 минут. Затем огонь нужно убавить до 160–170 градусов (как в остывающей печи). Время готовности определяется весом мяса – на каждый килограмм отводится 35–40 минут времени плюс еще 25–30 минут в целом на весь процесс. Во время запекания буженину поливать маринадом, а при необходимости накрыть

фольгой или бумагой для выпечки или капустным листом – на случай, если начнет сильно поджариваться верх.

Готовность буженины проверяется просто – проткнуть кулинарной вилкой (вилка с двумя длинными зубцами). Сок при прокалывании должен быть прозрачным. Приготовленную буженину достать из духовки, завернуть в фольгу, дать ей отдохнуть 20 минут и подавать к столу с горчицей, хреном или перечным соусом. Если буженина подается как горячее блюдо, не пытайтесь нарезать тонкими ломтиками – мясо будет крошиться под ножом. С холодной справиться гораздо легче.

Горькое счастье Сарепты

Всем самым горьким, что есть в русской кухне мы обязаны, оказывается, немцам и фавориту императрицы Елизаветы. Просто дух перехватывает и слезы капают. Как вы понимаете, вызвать такие чувства способна только наша русская горчица.

А точнее – выращиваемая в местечке Сарепта Волгоградской области. Отсюда пошло и ее название – *сарептская*, или *русская, сизая*. «Английскую горчицу зовут белою, а нашу – сарептскою», – пишет словарь В. Даля.

Горчица – это растение семейства капустных. Греческое ее название Sinapis состоит из двух корней sinos (вред) и opis (зрение), что понятным образом описывает ее действие, – слезы текут. Сама по себе, она – ценнейшая масленичная культура, а ее обжаренный жмых и есть тот самый горчичный порошок, который используется для кулинарных целей в виде приправ и соусов. И пользы от нее гораздо больше, чем вреда. В районах, где выращивают горчицу, значительно меньше болеют простудными заболеваниями.

Горчица бывает разная. Есть белая, или как ее называют «английская», из которой готовят приправу с одноименным названием. Есть черная – та, из которой производят знаменитую дижонскую горчицу. Мы же сосредоточимся на своей *сизой*, отличающейся от двух названных особой остротой.

В Россию горчица была завезена в Нижнее Поволжье из Азии

как сорняк с семенами льна и проса. Но однажды отставной астраханский губернатор Никита Афансьевич Бекетов присутствовал на обеде у Екатерины II. Он при дворе был не новичок. Еще Елизавета оказывала ему знаки внимания, выделяя среди множества придворных. Но в этот раз удивили его новым императорским деликатесом – «аглицким маслом». Это было горчичное масло, которое русская самодержица заказывала из далекой Англии и которое обходилось царской казне в немалые деньги. Попробовав его, Никита Афанасьевич пообещал царице вырастить на российских землях горчицу, масло которой будет по вкусу лучше заграничного.

Рокотов Ф. Портрет Бекетова Н.А. XVIII век.

И уже через год в 1765 году своем имении Отрада близ Царицына он добивается первых результатов. Так, 250 лет назад Бекетов впервые культивировал новый сорт горчицы, скрестив дикорастущую горчицу с английской и французской. Он же впервые начал высевать горчицу и получать из неё горчичное масло и горчичную муку. За что был награжден золотой медалью

Петербургского Вольного экономического общества. Петербургские газеты пишут, что масло Бекетова было мгновенно раскуплено. Не в силу патриотических убеждений, а исключительно из-за качества и вкуса жители столиц готовы были покупать именно российское, а не английское горчичное масло.

За четыре последующих года Никита Бекетов полностью отладил цепочку по производству и переработке горчицы. Причем, качество и горчицы, и горчичного масла Сарепты было столько превосходно, что этот городок стала монопольным поставщиком данного продукта к Императорскому двору. Именно с тех пор лучшие блюда царской кухни готовились только с горчичным маслом из Сарепты. Опыты по его производству прервала безвременная смерть Бекетова. Умер он на 64-м году жизни 9 июля 1794 года. Но усилия генерал-губернатора не пропали даром, поволжские немцы слободы Сарепта, с присущей им аккуратностью, наладили промышленное производство горчицы и горчичного масла, и уже к 1810 году эти продукты поставлялись купцам во всех уголках России. Почему немцы, спросите вы.

Дело в том, что еще в 1763 году императрица Екатерина II издала Манифест, коим определила место, условия и права переселенцев из Европы. Одними из первых в Россию прибыли братья гернгутеры, члены религиозной общины, преследуемой официальным католичеством. Немцам отвели участок степи около Царицына на берегу Волги. И вскоре прежде «глухая необитаемость превратилась в прелестное местечко, нареченное

Сарептою»[204]. Вокруг геометрически правильных площадей выросли великолепные трехэтажные – здания. Были разбиты виноградники, табачные плантации, стало процветать ремесла, мельницы, пивоварни. Была построена гостиница для проезжающих и путешествующих, магазин.

Именно немецкие поселенцы и продолжили дело Бекетова по выращиванию горчицы. 1801 году Конрадом Найцом была изготовлена ручная маслобойка. Поначалу работа велась на ручной, позже на лошадиной мельнице. До 1815 года обрабатывалось не более 1000 пудов горчицы в год. Позже наследники основателя значительно расширили производство, увеличив его ежегодный объем до 30 000 пудов. В 1810 г. Иоганн Каспар Глич, зять Конрада Найца и преемник горчичного производства, переоборудовал ручное производство горчицы в паровое. Именно этот год считается началом промышленного выпуска сарептской горчицы и горчичного масла. А «горчица их почитается первейшей доброты», писал в 1832 году член Российской академии сенатор Павел Сумароков.

В 1852 году завод братьев Глич переехал в новое четырехэтажное кирпичное здание. Оборудование приводилось в движение паровой машиной мощностью 18 лошадиных сил.

Так как в самой Сарепте площади для выращивания горчицы скоро подошли к концу, местные предприниматели начали раздавать семена горчицы окрестным крестьянам. По окончании уборки те сдавали горчицу на фабрики, поучая расчет либо деньгами, либо готовым продуктом. В 1866 году Глич сам засеял не более сотни десятин горчицей. Но одновременно отдал горчиных семян для посева более тысячи пудов. Представить весь масштаб этих цифр можно, лишь зная, что на десятину идет не более нескольких фунтов семян. Фактически речь шла о посевах на 13–15 тысячах гектаров.

Фабрика Глича. Автор А.Ильин

Любопытно, что с введением Гличем сеятельной машины, он стал употреблять вдвое меньше семян на посев. А урожай посеянной горчицы оказывался выше. В хороший год десятина давала до 80 пудов горчицы. К ее выращиванию вскоре подключились и крестьяне соседних губерний – сбыт ведь на фабрику был гарантирован. А из пуда горчичных семян в том время получалось «до 6 фунтов масла, до 15 фунтов – горчицы первого сорта, до 10 второго, а последняя выходит обыкновенная. При сем любопытно и полезно заметить, что горчица делается лучшею, когда из оной при слабом давлении выжимается масло»[205].

Въ Петербургъ ежегодно отправляется изъ Сарепты горчицы 6000 пудовъ, въ Москву 4000 п. и на ярмарку 6000 пудовъ, послѣдней на сумму 42,000 р. с. Нижегородская ярмарка такимъ образомъ занимаетъ въ сбытѣ сарептской горчицы одно изъ первыхъ мѣстъ. Количество отпускаемой сюда горчицы превосходитъ отправляемое въ Москву и равняется отправленію въ Петербургъ. На заводѣ г. Глича выдѣлывается шесть различныхъ сортовъ горчицы, изъ которыхъ нѣкоторые имѣютъ еще подраздѣленія. Нисшій сортъ сарептской горчицы на самомъ заводѣ продается по 5 р. 50 к., высшій сортъ по 12 р. На нижегородской ярмаркѣ у г. Метцгера каждый сортъ продается рублемъ дороже. У г. Глича-же покупается для ярмарки до 500 пуд. горчичнаго масла (на мѣстѣ оно стоитъ 5 р. 50 к., на ярмаркѣ у г. Метцгера 8 р. 50 к.), которое съ удобствомъ замѣняетъ собою, во время постовъ, прованское.

Горчица Глича справедливо рассматривалась современниками лучшей во всей Европе и превосходящей французскую. Вот почему она продавалась не только в России – на нижегородской ярмарке, в обеих столицах, но и за границей, куда она отправлялась через Одессу и Санкт-Петербург. Как отмечал изданный в 1867 году Нижегородский сборник губернского статистического комитета[206]

Свидѣтельство
Комитетъ Казанской Научно-Промышленной Выставки 1890 года,
состоящей подъ августѣйшимъ покровительствомъ
его Императорскаго Высочества Государя Наслѣдника Цесаревича,
по обсужденіи достоинства выставленныхъ продуктовъ и заключенія Экспертной Коммиссіи, постановилъ:
наградить
„Фирму Н. К. Гличъ наслѣдники“
ЗОЛОТОЮ МЕДАЛЬЮ
за отличное качество горчицы, горчичнаго масла и широкую постановку дѣла.
Г. Казань, 16 Сентября 1890 г.
№

Свидетельство Казанской Научно-промышленной выставки 1890 года о награждении золотой медалью фирмы «Глич и наследники» за «отличное качество горчицы, горчичного масла и широкую постановку дела»

Горчичная фабрика И. К. Глич и его наследников (позднее преобразованная в Торговый дом «Наследники И.К.Глич»), имела годовой оборот в 70000 рублей. Сбыт продукции осуществлялся в сарептских лавках Москвы и Санкт-Петербурга, в комиссионных магазинах, ярмарках в Поволжье (от Астрахани до Самары и Нижнего Новгорода), на Кавказе, Урале, Дону, в Прибалтике. В 1859 году фабриканты Гличи получили почетное наименование – «Поставщики Двора Его императорского Величества».

Сарептская горчица – несомненный российский бренд, завоевавший свою славу в честной конкуренции с иностранными и отечественными аналогами. Наряду с французским Дижоном Сарепта являлась одной из горчичных столиц мира. В конце XIX века это – всемирно известная торговая марка, к сожалению, незаслуженно забытая в советские годы. После революции Сарепта была переименована в Красноармейск. 8 марта 1924 года, на основании Декрета СНК СССР от 17 июля 1923 года, для производства фабрикатов Маслобойной промышленности, как то: горчичного масла и порошка – создается Горчичный маслобойный трест. В его состав и вошел завод «Основатель», в который был переименован бывший завод «Глича». А в 1928 году в связи с переименованием Царицына в Сталинград, новый завод стал именоваться «Сталинградским Государственным Горчично-маслобойным трестом». И хотя многие десятилетия предприятие сохраняло ведущее место в производстве горчицы, имена Найца и Глича никто уже не вспоминал в течение почти 70 лет.

Горчица на огуречном рассоле

1/2 стакана сухой горчицы 1/2 ст. ложки сахара 1/2 чайной ложки меда 1/2 ст. ложки подсолнечного масла 1/2 стакана огуречного рассола Соль, уксус по вкусу

Вливая порциями рассол, растереть горчицу до консистенции густой сметаны. Добавить все остальные ингредиенты, тщательно перемешать и переложить горчицу в банку с плотно закрывающейся крышкой. Оставить при комнатной температуре на ночь.

Новый год за русским столом

Новый год всегда в нашей жизни был ярким семейным праздником, когда встреча за общим столом отличалась обильным угощеньем и долгими разговорами. Издавна это – одно из главнейших русских торжеств. Причем, в отличие от церковного праздника Рождества, оно – простолюдное, народное. И, конечно, главное проявление радости – застолье. Ограничивал ли себя человек в предшествующий рождественский пост или вел обычную повседневную жизнь, – неважно. Праздничный стол – объединял всех от мала до велика: и богатых и неимущих.

Рождественская открытка. XIX – нач. XX в.

Советский период внес сумятицу в этот устоявшийся веками ритуал. Нет-нет, не столько из-за того, что власти противились «старорежимному» празднику (хотя поначалу было и такое).

Сколько потому, что в результате введения в 1919 году календаря по «новому стилю» Новый год вдруг неожиданно оказался в разгаре православного поста. А ведь до 1919 года все было достаточно складно: Рождество начиналось до Нового года, народ разговлялся, и это плавным образом переходило на последующий праздник.

Впрочем, Россия – страна большая. И традиции рождественских и новогодних гуляний отличались в разных ее частях. Есть здесь, конечно, и национальный аспект. Ведь православное торжество с гораздо большим размахом отмечалось в европейских районах страны. Но и там не было однообразия. И, пройдясь «с севера на юг», мы встретим немало застольных отличий.

Стоит ли говорить, что наша северная кухня (Поморье) – это отдельный мир? На протяжении многих веков еда русского Севера была традиционной – рыба, хлеб, молочных продукты, грибы-ягоды. Обилие морской рыбы выработало здесь совершенно особы вкус и пристрастие к ней. Навага шла в основном на двойную уху. Зубатку ели соленой, печеной. А сиг и, особенно, палтус – были рыбами праздничными и использовались в пирогах-курниках. Накануне рождественских и новогодних праздников делали здесь из рыбы жарехи – запекали в латках (формочках) – палтуса, тресковую печень. Варили уху из семги или кумжи, пекли пироги с рыбой – кулебяки и рыбники.

Но русский Север – это еще и грибное царство. Около 100 видов съедобных грибов знают в Карелии. Они здесь издавна заменяло мясо. Ведь еще в XIX веке даже в мясоед только в состоятельных семьях оно бывало на обед, да и то не везде. А вот грибы и ягоды – заготовлялись впрок в немыслимых количествах. И служили украшением праздничного стола – жареные в сметане, с маслом, соленые и тушеные. Даже икра грибная – нередкое кушанье в этих местах.

Подлинным же праздничным блюдом была выпечка. У нее здесь до сих пор особые «имена» – шаньги, поморские козули, архангельские калитки. «У хорошей хозяйки должно быть сорок щипков на калитке», – говаривают в древнем Каргополе и сейчас. А начинкой для этих пирогов служит картофельное пюре, ячневая или пшенная каша. Испеченные калитки смазывают растопленным маслом. В некоторых деревнях их едят ложками, «купая в молоке». Завершали же праздник пирожки-подорожники.

Дома на Русском Севере. Гравюра 1872 г.

Увидев блюдо с ними в руках хозяйки, гости понимали, что застолье близится к концу и пора в дорогу домой.

Не будем забывать и то, что наша карельская кухня долгие века обогащалась за счет финно-угорских народов. Именно от них туда пришли праздничные молочные супы с рыбой. Похлебка лохикейто – на молоке с семгой – и сегодня непременный атрибут праздничного стола в карельских поселках и деревнях.

Пирог тресковый

Для теста:

500 г муки, 120 мл молока, 1 пакет сухих дрожжей (11 г), 100 г топленого масла, 4 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки:

Треска соленая – 1 шт., рис отварной – 1 стакан, лук репчатый – 1 шт., 40 г топленого масла.

Приготовить опарное дрожжевое тесто. В посуду насыпать дрожжи и влить 4 ст. ложки теплого молока. Добавить щепотку сахара и муки столько, чтобы получилось тесто как жидкая сметана. Поставить опару в теплое место на 35 минут.

Разогреть остаток молока вместе с маслом. Яйца слегка взбить вилкой. В опару влить молоко с маслом, яйца, насыпать сахар и соль.

Муку просеять и всыпать половину в подготовленную смесь.

Размешать до исчезновения комочков и всыпать оставшуюся муку. Вымешать тесто руками до гладкости до появления на поверхности первых пузырьков. Накрыть посуду крышкой и поставить в теплое место на два часа. Через час тесто обмять.

Соленую треску вымочить и отварить, разрезать на мелкие кусочки. Смешать рис, треску и мелконарезанный лук. Добавить топленое масло и еще раз перемешать.

Духовку включить на разогрев до 180 градусов. Тесто разделить на две части. На противень раскатать половину теста, разложить начинку. Вторую часть теста раскатать по размеру противня и переложить на начинку. Защипать края, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на расстойку на 40 минут.

Выпекать пирог 50 минут. По готовности достать и дать пирогу отдохнуть 15–20 минут.

Пирог Ягодник

Для теста:

350 г муки, 150 мл молока, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, 20 г топленого масла, 1,5 ст. ложки сахара, щепотка соли.

Для начинки:

по 100 г любых ягоды – черники, клюквы, брусники или морошки, 100 г сахара, 2 ч. ложка крахмала.

Подготовить тесто опарным способом. Дрожжи развести в небольшом количестве молока со щепоткой сахара и столовой ложкой муки. Оставить на 40 минут для брожения.

Затем добавить оставшиеся продукты – теплое молоко, масло, сахар, соль, муку и замесить гладкое тесто. Поставить в теплое место на 2 часа. Обмять через час.

Ягоды слегка растолочь с сахаром, смешать с крахмалом.

2/3 теста раскатать круглую основу для пирога, чуть приподняв бортики. Из остатка теста сделать жгутики и разделить ими пирог на несколько частей.

Разложить начинку и поставить пирог на расстойку на 40 минут.

Духовку включить на разогрев до 180 градусов. Перед выпечкой смазать бортики пирога яйцом и поставить выпекать на 40–45 минут. Дать пирогу отдохнуть.

Напиток Русский

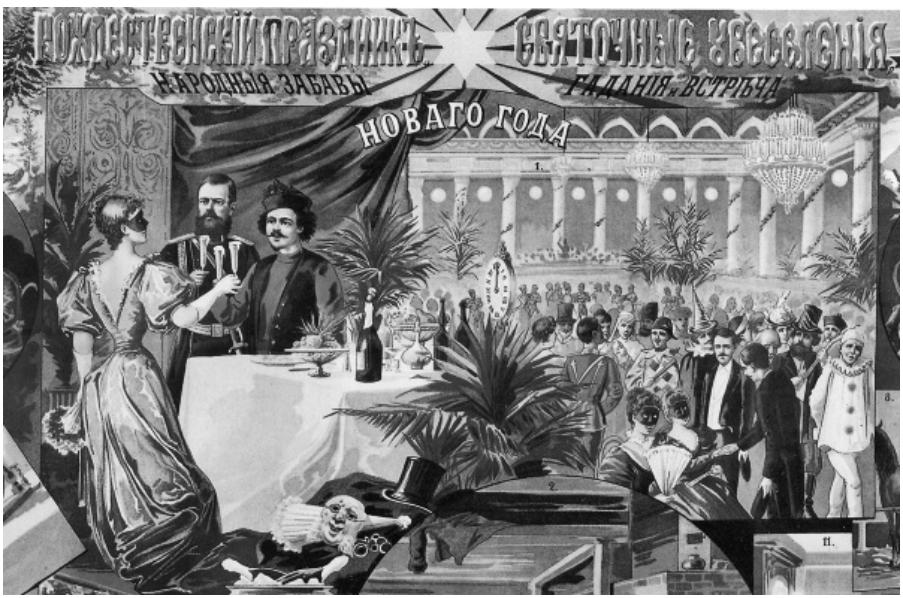
На 5 порций – 150 г клюквы, 200 г меда, 100 г десертного вина, 800 мл воды.

Промытую клюкву протереть и отжать сок. Мезгу залить горячей водой, довести до кипения и процедить. В охлажденный

отвар добавить мед, отжатый сок и десертное вино. Подавать напиток холодным.

Хоть и одна страна, да отъехав тысячу километров на юг, встретишь другие застольные порядки. Кухня Центральной России унаследовала от предков иные обычаи. И никакая рождественская трапеза здесь не обходилась без жареного гуся. В конце XIX века десятки тысяч их замороженных тушек свозилось в декабре в Санкт-Петербург из Сибирской, Пензенской, Нижегородской губерний. Недели за две до праздников Николаевская железная дорога переходила на особый режим, освобождая пути для «птичьих» поездов. Прибывали в город и возы с гусями, утками, индейками – по 10–15 повозок с каждого помещичьего хозяйства, а в них – по 100 тушек птицы. Крупные же промышленники поставляли по 10–12 тысяч гусей, зарабатывая в эти дни свою годовую прибыль.

Окончание долгого рождественского поста всегда на Руси было застольным праздником, когда кулинарные таланты поваров проявлялись ярче всего. А что может быть привлекательнее поджаренной мясной корочки – на птице ли, окороке? Впрочем, мясо использовалось во всех видах – в ход шли и отборные куски, и требуха. Студень с хреном – для него ведь не нужно ни дорогой вырезки, ни отборного отруба. XIX век, а затем и советский период, добавили к этим нашим мясным пристрастиям многочисленные мясные салаты – оливье, столичный, московский.



Рождественский праздник. Неизвестный художник. XIX в.

Другое дело, что наш среднерусский стол никогда не обходился без овощей, пресноводной рыбы, в изобилии водившейся в Волге, Каме и Оке. И в этом смысле селедка под шубой и разнообразные винегреты стали удачным праздничным совмещением этих продуктов. Кстати, вы думаете, салат винегрет – это французское изобретение? Ничуть! Винегрет из рыбы, уборный винегрет с птицей – эти кушанья встречаются в наших поварских книгах еще в конце XVIII века. Просто изобретенный во Франции соус стал удачным дополнением к нашим старинным блюдам, дав им со временем собственное название.

А наш сладкий стол – это вообще символ праздника. И если торты и пирожные являются больше завоеваниями последних 100–150 лет нашей кулинарной истории, то разнообразные сладкие пирожки, колядки, крендели и запеканки были задолго до этого. Впрочем, и любимый миллионами соотечественников торт «Наполеон» – тоже долгожитель. По легенде, впервые его приготовили в 1912 году в честь 100-летия победы над французскими войсками. Разрезанный на треугольные пирожные он напоминал всем шляпу поверженного императора.

Винегрет с сельдью

1 соленая сельдь, 1 свекла, 4 шт. картофеля, 1 морковь, 2 соленых огурца, 2 яйца, 4 ст. ложки майонеза.

Сельдь нарезать ломтиками. Сварить вкрутую яйца. Отварить до готовности свеклу, картофель и морковь. Остудить и нарезать кубиками. Перемешать и добавить нарезанные соленые огурцы, заправить майонезом. Сверху уложить ломтики сельди и яиц.

Гусь с квашеной капустой

1 гусь, 1,5 кг квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 15 шт. чернослива без косточек, соль, перец.

Если гусь замороженный, нужно за сутки достать его из морозильной камеры на полку холодильника (на ночь) – пусть потихоньку оттаивает. Затем на 5–6 часов и вовсе достать из холодильника. Птица должна хорошо прогреться.

За час до начала готовки гуся нужно подготовить капусту. Репчатый некрупно нарезать кубиками и слегка обжарить на сливочном масле. Затем положить квашеную капусту и все вместе потушить минут 45. В самом конце готовки положить чернослив, перемешать и снять с плиты.

Духовку включить на разогрев до 210 градусов. С гуся срезать внутренний жир и им же натереть кожу птицы. Внутри и снаружи гуся натереть солью, внутри присыпать перцем. Кожицу

наколоть зубочисткой, но проколы делать только под кожей, стараясь не прокалывать мякоть.

Внутрь заложить капусту, а чтобы сок при запекании не вытекал, заколоть зубочистками или зашить кулинарной нитью.

Поставить в разогретую духовку на 15 минут, а затем убавить температуру до 160 градусов и оставить томиться до готовности. Через каждые 20–25 минут поливать образующимся жиром. Время готовки рассчитывается примерно так: 40–45 минут на 1 килограмм веса. Можно аккуратно проколоть ножку гуся зубочисткой и проверить на мягкость. По готовности духовку выключить и дать постоять в духовке еще 20–30 минут.

Достать из духовки, убрать зубочистки и разрезать на порционные куски. Подавать с капустой и черносливом.

Торт Мужской идеал

Для теста: 3 яйца, 3 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 3 ст. ложки жидкого меда, 100 г. молотых грецких орехов, 3 ст. ложки коньяка или водки, 1 чайная ложка соды, ваниль, масло для смазывания формы.

Для крема: 1 банка вареного сгущенного молока, 200 г. масла, 100 г. молотых грецких орехов, 1 лимон.

Предварительно сварить сгущенное молоко – 2,5 часа и полностью остудить.

Разогреть духовку до 180 градусов. Яйца растереть с сахаром, добавить мед, вымешать.

Затем добавить орехи, коньяк или водку, ваниль.

Смешать муку и соду, просеять в яично-медовую смесь. Тесто разделить на три части и выпечь коржи до румяного цвета.

Приготовить крем: сгущенное молоко растереть с маслом, добавить орехи.

Лимон разрезать на несколько частей и выбрать семечки. Пропустить лимон через мясорубку или измельчить блендером.

Намазать кремом коржи. Сверху посыпать орехами и дать постоять торту при комнатной температуре не менее 3 часов.

Но перенесемся еще на пару тысяч километров к югу. И увидим совсем другие праздничные традиции – уже южнорусской кухни. Что же здесь главное за торжественным столом?

Конечно, дары кавказской и черноморской природы. Овощи, фрукты, вино. Не будем забывать и о том, что наша южная кухня формировалась за счет взаимодействия с кулинарными традициями народов Северного Кавказа. Вот и посмотрим, что из этого вошло в нашу праздничную кулинарию, стало привычным за столетия совместной жизни.

Здесь – на Юге России – удивительным образом переплелись русские, украинские, азиатские, закавказские блюда. Овощи и зелень – помидоры, огурцы, редиска, баклажаны, фасоль – неотъемлемая часть рациона этих мест. Они и до новогодних праздников спокойно доживают и идут на стол. Казацкий борщ и чеченский холтмаш с черемшой, кабардинский хычин и аварский курзе – все перемешалось здесь.

Торговец фруктами. Фото XIX в.

Всенародная любовь жителей Кубани и Ставрополья к

борщам и салу роднит их с Восточной Украиной. А грузинские шашлыки, армянская толма и узбекский плов, похоже, воссоздают в этом регионе «кулинарный» Советский Союз. За праздничным столом здесь непременно будет жареное мясо – ведь Южная Россия и Северный Кавказ всегда славились своим животноводством. Румяный окорок и шашлык, сочные чебуреки и буженина – вот что встретите вы здесь в новогоднюю ночь. Пироги с мясом – особая статья. Похоже, что на нашем юге они впитали в себя весь поварской опыт страны. И, конечно, яркие южные салаты и овощные закуски – кабачковая икра, баклажаны с чесноком, турша (блюдо из баклажанов, перца, помидоров, моркови и стручковой фасоли).

Хычин с сыром и картофелем

Для теста:

200 мл кефира, 1/2 ч.л. соли, 1 ч.л. растительного масла, 1/2 ч.л. соды, 300–400 г муки.

Для начинки:

4 шт. среднего картофеля, 300 г рассольного сыра, зелень, соль по вкусу.

Смешать кефир, воду, соль, соду и добавить муки столько, чтобы получилось мягкое тесто. Оно должно получиться эластичное, не липнуть к рукам. Дать тесту отдохнуть 30–40 минут, а тем временем заняться начинкой.

Картофель очистить, отварить до готовности, приготовить гладкое, без комочков пюре. Сыр натереть на терке и добавить к картофельному пюре. Перемешать, посолить по вкусу, посыпать зеленью (укроп, петрушка). Начинки должно быть по объему примерно столько же, сколько и теста.

Разделить тесто примерно на 10–12 шариков и на столько же частей – начинку.

Тесто немного раскатать, положить в середину начинку. Край лепешки поднять над начинкой и защипать края. Образовавшийся «колобок» с начинкой снова аккуратно раскатать в лепешку скалкой на присыпанной мукой поверхности до толщины 5 миллиметров.

Выпекать по одному на разогретой сковородке на среднем огне по 2 минуты с каждой стороны. Сковородку смазывать маслом не нужно.

Готовые хычины смазывать сливочным маслом и складывать в кастрюлю.

Перед подачей разрезать хычин на 4 части. Подавать с кефиром или сметаной.

Индейка отварная с соусом

1 индейка, 3 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, красный острый молотый перец,

Индейку целиком положить в горячую воду, довести до кипения, снять пену и уменьшить огонь. Положить 1 луковицу и варить на медленном огне до готовности. За 45 минут до окончания варки посолить по вкусу. За 5 минут положить измельченный чеснок.

Сваренную индейку достать из бульона и остудить. Разрубить на порционные кусочки по 60–70 грамм.

Приготовить соус. Репчатый лук нарезать кубиками и пассеровать на сливочном масле до золотистого цвета. Всыпать муку, слегка обжарить и разбавить бульоном до консистенции соуса. Посолить, добавить красный молотый перец по вкусу.

Подавать индейку, полив соусом.

Халва домашняя

300 г топленого масла, 400 г сахарного песка, 200 мл воды, 900 г пшеничной муки.

Сахарный песок проварить с водой до полного растворения.

В кипящее молоко, постоянно помешивая, порциями добавлять муку до тех пор, пока масса не станет сухой, и готовить еще 20–25 минут. Снять с огня и добавить проваренный с водой сахарный песок. Перемешать, переложить на тарелку или небольшой противень. Полностью остудить и нарезать на кусочки.

Богата и разнообразна российская кухня. Но есть одно, что роднит кулинарные обычаи в Карелии и на Кавказе, в Поволжье и на Дальнем Востоке. Это – стремление сделать Новый год ярким и незабываемым торжеством. А что может быть лучше для этого, чем праздничное застолье?

Сколько бы ни было мнений о старинной русской кухне, сколько бы ни ломалось копий относительно того, актуальна она сегодня или полностью устарела в XXI веке, ясно одно. Детское ощущение праздника, которое дарили нашим предкам все эти рождественские румяные пироги, запеченые гуси и причудливо поданные рыбы, – никогда не покинет нас. Может быть это то, что роднит всех живущих в этой стране, то, что и является частичкой нашего общего характера. Поиски эфемерной национальной идеи, призванной сплотить весь народ, всегда вызывали улыбку у кулинаров – и сегодня, и 200 лет назад. Что ее искать-то, вот она – на столе…

Когда на душе светло и за столом обильно

Пасхальное меню на Руси – издавна синоним обильной и вкусной еды. Несмотря на вполне объяснимую к весне ограниченность в запасах продуктов, даже в крестьянском доме воцарялось разнообразие и изобилие. А неподдельная радость церковного торжества становилась ярче и ощутимее за праздничным столом. Впрочем, эти чувства – еще и эмоциональная реакция, связанная с окончанием самого длинного в году семинедельного поста. Это сегодня мы можем проводить его более или менее комфортно: овощи и фрукты, рыба и орехи со всего света – в нашем распоряжении. А раньше пост и действительно был маленьким подвигом. И вот он позади…

Чем же встречали наши предки этот светлый день? – Пасхой и куличем, крашеными яйцами… Все это, конечно, так. Но не менее того, – всевозможными яствами, предназначенными для «разговения». Молочным поросенком, янтарным студнем, румяными пирогами, копчеными окороками и жареными курами. Несть числа этим вкусным и аппетитным блюдам! Вот он апофеоз русской кухни, когда разом можно было увидеть все ее разнообразие и богатство.

Но светлый день праздника всегда на Руси связан был не только с удовольствием, но и с чувством сострадания. Так же как и пост был не «только про еду», так и в Пасху люди помнили о главном – о душе. Может быть, потому что в этот день сам царь отправлялся по тюрьмам и давал лучший пример христианского милосердия к «падшим». «Христос воскрес и для вас» – говорил он и одаривал заключенных едой и одеждой. Не кажется ли вам, что за прошедшие века мы отчасти утратили не только старинную кухню, но и что-то еще, очень важное для всех нас?

Русские цари в пасхальную неделю не проводили на площадях многочасовых публичных бесед со своими холопами и боярами, отвечая на их подобострастные вопросы. Напротив, в праздник они всегда посещали тюрьмы и темницы, миловали и одаряли заключенных. Этот обычай «пасхального прощения», ведущий начало еще с ветхозаветных времен, утвержден был у христиан в 367 году при императоре Валентиниане.

«Рассылаются, – свидетельствует св. Иоанн Златоуст, – императорские рескрипты о разрешении от уз содержащихся в темницах, и, как Господь наш, будучи во аде, всех содержавшихся там освободил от смерти, – так и рабы, подражая, сколь можно,

Господу, изъемлют содержимых в оковах чувственных».

Светлый праздник на Руси. Неизвестный художник. 1899 г. Фрагмент

Государи на Руси нередко подавали пример такого христианского благочестия и милосердия. Известны воспоминания современников о том, как, например, Алексей Михайлович никогда не пренебрегал этой традицией. Яркое описания этих событий мы можем найти у известного историка Ивана Забелина:

> По древнему обыкновенію цари, въ первый день Пасхи между заутрени и обѣдни, ходили въ городскую темницу и сказавъ преступникамъ: „*Христосъ воскресъ и для васъ*“ дарили каждаго изъ нихъ новою шубою, и, сверхъ того, присылали имъ, чѣмъ разговѣться.“ Это свидѣтельство, основанное на словахъ иностранцевъ, вполнѣ подтверждается нашими оффиціальными записками того времени.

Посещая Вознесенский монастырь, царь нередко проходил оттуда в Каменный застенок у Спасских ворот и жаловал там раненых и нищих. 10 апреля 1664 года государь Алексей Михайлович пожаловал на Английском дворе пленным полякам, немцам и «черкасам», а также и колодникам (всего 427 человек)

чекмень, рубашку и порты и потом приказал накормить их.

а ѣствъ имъ давать лучшимъ по части жаркой, да имъ же и достальнымъ всѣмъ по части вареной, по части бараньѣ, по части вечины; а каша изъ крупъ грешневыхъ, пироги съ яйцы или мясомъ, что пристойнѣе; да на человѣка же купить по хлѣбу да по калачу двуденежному... а питья: вина лутчимъ по три чарки, а достальнымъ по двѣ; меду, лутчимъ, по двѣ кружки, а достальнымъ по кружкѣ .

В расходных записках 1664 года находим следующее: «для полоняников… взяти с Кормового дворца взаем 40 туш свинины, 16 стягов говядины, 10 фунтов сала, 500 яиц…»[207].

Вербное Воскресенье в Москве в царствование Алексея Михайловича.

В. Б. Шварц, 1865 г.

А в золотой палате царицыной в это время кормили нищую братию. Опекая подобный люд при жизни, царь устраивал «богомольцам» и «нищим» торжественные похороны после их кончины и в их память учреждал «кормы» и раздавал милостыню по церквам и тюрьмам. Такая же милостыня шла от царя и по большим праздникам; иногда он сам обходил тюрьмы, раздавая подаяние «несчастным». В особенности пред великим или светлым днем Св. Пасхи, на «страшной» неделе, посещал царь тюрьмы и богадельни, оделял милостыней и нередко освобождал тюремных «сидельцев».

Здесь надо сделать короткое пояснение. Дело в том, что как наказание тюрьма в России стала применяться только с 1550 года. С 1560 года впервые было запрещено устраивать подземные

остроги. Но характер содержания наказуемых был совершенно другой. «В то время правительство ни одежды, ни пищи не отпускало колодникам. Их снабжали как и чем могли их родственники, а безродные, скованные по два, ходили поочередно, со сторожами, по торгам и дворам за милостынею и ею довольствовались. Этот патриархальный способ содержания колодников долго считался правильным и успешно практиковался преимущественно потому, что простодушные и религиозные предки наши, начиная от царей и кончая простолюдинами, охотно подавали колодникам милостыню, в надежде получить за это, на том свете, отпущения части своих грехов»[208].

Всюду жизнь. Н.Ярошенко. 1888 г.

Такая тяжелая жизнь колодников начала изменяться именно в царствование «тишайшего» Алексея Михайловича. Впрочем, традиция милости к заключенным продолжалась и в эпоху Романовых. Так по воспоминаниям иностранного посла 30-х годов XVII века, «Сам великий князь раздает подобные пасхальные яйца своим знатным придворным и служителям. У него было даже обыкновение в пасхальную ночь, до прихода к заутрене, посещать тюрьмы, открывать их, давать всем

заключенным (а таковых всегда бывало немало) по яйцу и овчинному полушубку со словами: «Пусть они радуются, так как Христос, умерший ради их грехов, теперь воистину воскрес»[209].

Мальчик, выпускающий из клетки щегленка. В.Тропинин. 1825 г.

… В 1823 году, исполняя пасхальную традицию, граф Ираклий Иванович Морков (генерал-лейтенант, ветеран наполеоновской кампании) дал вольную своему крепостному – художнику Василию Тропинину. В тот год великому портретисту исполнилось 47 лет. Через два года он напишет очень личную для него картину «Мальчик, выпускающий из клетки щегленка».

А в 1827 году создаст один из лучших портретов А.С.Пушкина. Насколько же символично для Тропинина, да и для всех российских крепостных и «сидельцев», звучала стихотворная фраза поэта:

В чужбине свято наблюдаю

Родной обычай старины:
На волю птичку выпускаю
При светлом празднике весны.

Что до пасхальных угощений, то они традиционно были изобильны в этот день. «– А чего на розговины-то еще даете? Я своим ребятам рубца купил.

– Грудинки взял три пудика, да студню заготовили от осьми быков. Да лапша будет, да пшенник с молоком… Землекопам особая добавка, ситного по фунту на заедку. Каждому по пятку яичек, да ветчинки передней, да колбасники придут с прижарками. Праздник. Чего поешь – в то и сработаешь»[210]. Воспоминания Ивана Шмелева навсегда останутся летописью русского быта конца XIX – начала XX века.

А более старая хроника упоминает, как 26 марта 1663 года «на праздник Светлого Христова Воскресенья царице Наталье Кирилловне ударили челом боярыни *перепечами*: Касимовского царевича жена – 30 перепечь, боярина Ивана Морозова жена – 30, боярина Василия Бутурлина жена – 30, боярина Юрия Ивановича Ромодановского жена – 36 перепечь… Всего – 426 перепечь».

Перепеча – давнее кушанье русской кухни, претерпевшее немало изменений. И хотя В.Похлебкин пишет о том, что это «ритуальное мясное блюдо», делавшееся из бараньей печенки и сальника, но это – явно не единственная версия. Так, из приведенного выше отрывка очевидно, что в преподносимых царице *перепечах* никакого мяса не было. Сами подумайте: конец марта (тепло), несколько дней в дороге до Москвы, – в общем, были они тогда обычными сдобными куличами, караваями. Что подтверждается перечислением в старинных источниках *перепечь* среди другой выпечки – караваев, папушников, пирожков. Вот даже в «Росписи царским кушаньям» (1610-13) пишется, как царю подавали «*трех лебедей, а к ним три перепечи, а в них 12 лопаток муки крупичатой, да 60 яиц*».

Другое дело, что у народов Поволжья и Приуралья издавна существовал свой вариант этого блюда. И вот там-то оно действительно напоминало мясной пирог. Позднее, уже в русской деревенской традиции XIX века возобладала именно мясная перепеча с бараньим сальником. Она оказалась весьма уместной и в праздничном пасхальном меню.

Разнообразны были блюда на этот праздник. Но всегда за русским столом стояли куличи и пасха. Пасха – непременное блюдо на этот праздник. Только вот наши представления о ней, – они из сегодняшнего дня. Но посмотрите, как готовили ее хотя бы

в середине XIX века. Перед нами отрывки из кулинарной книги Герасима Степанова, выпущенной в 1851 году:

1. ПАСХА НА НѢСКОЛЬКО ДНЕЙ

Взявъ ведро цѣльнаго молока, вскипяти изъ онаго половину ведра, потомъ соедини съ остальнымъ полведра молокомъ; расхолодивъ какъ парное положи туда $1^1/_2$ фун. свѣжей сметаны, смѣшай лопаткой вмѣстѣ съ молокомъ, поставь на теплую печку, чтобы молоко сквасилось и когда поспѣетъ, то, снявши съ молока сметану, поставь его въ печь, дабы оно отворожилось: печной жаръ долженъ быть посредственный, чтобы въ печи было не очень жарко и не очень холодно; вынувши творогъ, откинь на подситокъ, потомъ сдѣлай ашшницу изъ 5-ти свѣжихъ

яицъ на одной полубутылкѣ сливокъ и поставь яишницу въ печку, чтобы не подгорѣла, а потомъ смѣшай яишницу съ протертымъ творогомъ; положа 1/2 ф. растопленнаго сливочнаго масла, вторично протри на подситокъ, выпусти въ этотъ творогъ 2 свѣжихъ яица, положи сахару полторы чайныхъ чашки и снова вмѣстѣ смѣшай въ деревянной чашкѣ, протри въ третій подситокъ, потомъ размѣшай въ чашкѣ и выложи въ пасочную форму, которой бока внизу формы обложи мокрой салфеткой и поставь на двое сутокъ подъ гнетъ въ холодное мѣсто. Таковую пасху начинай съ Вербнаго Воскресенья.

Как все примитивно и устарело, подумаете вы. Может быть и так. Только уверены ли вы, что миксер и микро-волновка так уж изменили нас? Тогда вот вам слова самого повара: «Цель моя – доставить удовольствие, соединенное с приятностью и пользой; ежели буду столь счастлив, что достигну этого, то мне ничего более не останется делать, как только утешаться, что я, 70-летний и слепой старик, недаром дожил до этих лет»[211]. Не правда ли, даже спустя 160 лет они многое объясняют?

Пасхальный кулич

Есть ли какое-нибудь другое блюдо, вызывающее столько воспоминаний детства? Рецептов куличей множество. Но постарайтесь сохранить главное – состояние души, когда происходит переполнение радостью и любовью. Ведь любое тесто, а дрожжевое особенно, любит теплоту души и рук. Поэтому сразу предупреждаем: сделать по-быстрому, кое-как, не удастся, нужно проникнуться процессом, ожиданием чуда. И вот тогда все получится!

Итак, заранее подготовим все продукты. Молоко, масло, яйца должны быть свежими. Особое внимание дрожжам – посмотрите на срок годности, а лучше используйте уже проверенные. И обязательно – все продукты должны быть комнатной температуры! Достаньте яйца из холодильника заранее, муку –

тоже не сразу из магазина, пусть согреется.

На 4–5 средних куличей нужно взять:

Молоко – 0,5 литра, Масло сливочное – 0,5 кг, Яйца – 9 шт. из них 4 белка на глазурь, Сахар – 2,5 стакана, из них 0,5 ст. на глазурь, Дрожжи сухие (по 11 г) – 3 пакетика, Соль – на кончике чайной ложки, Ваниль и другие пищевые ароматизаторы Изюм – от души, Мука – 1,5–2 кг, Немного растительного масла

А теперь все по порядку:

Берем примерно 1/3 муки – 500 гр. и смешиваем с дрожжами. Сразу делаем это в большой посуде с учетом того, что тесто будет подходить и увеличится в объеме в 3 раза.

Подготавливаем яйца – в одну емкость 5 яиц и 4 желтка, в другую – 4 белка. Яйца и желтки взбиваем миксером, а миску с белками пока отставляем в сторону. Они понадобятся чуть позже, для глазури.

1/2 чашки молока наливаем в кастрюлю, добавляем все приготовленное масло и доводим до кипения. Вливаем оставшееся молоко. Оно станет как раз нужной температуры. Туда же высыпаем сахар (2 стакана) и соль, помешивая до полного растворения. Добавляем взбитые яйца, ваниль. Можно положить и другие пряности – кардамон, мускатный орех, цедру лимона, шафран.

Молоко со всеми компонентами выливаем в посуду с мукой и тщательно перемешиваем – по консистенции будет, как жидкая сметана. Лучше мешать такое тесто деревянной ложкой или лопаткой. Это опара, и она должна подходить от 40 минут до 1 часа.

А вот сейчас наступает момент, когда только интуиция подскажет, какое количество муки нужно добавлять в опару. Начинаем порциями сыпать оставшуюся муку и долго вымешиваем – сначала ложкой, затем руками. Тесто должно быть и не очень густым, и не жидким. Если получится густое, кулич станет более плотным. А если жидкое, – осядет во время выпечки или сразу после нее. Указать точное количество муки проблематично, т. к. влажность у нее разная. Но самое главное – вымешивать нужно очень долго – минут 20–30. Именно долгое вымешивание и является главным правилом приготовления дрожжевого теста. Изделие из него получится воздушное, красивое, долго не зачерствеет. В последний момент руки немного смачиваем растительным маслом – и тесто легко отлипнет от них.

Ставим тесто в теплое место и даем подойти 2 раза (через час делаем обминку). Затем добавляем изюм, вымешиваем еще раз

– изюм должен весь войти в тесто, и ставим подходить в 3-й раз. Дрожжевое тесто любит покой и тепло.

Тем временем подготавливаем формы – они должны быть теплыми. Смазываем растительным маслом, на каждое донышко кладем вырезанный кружок из бумаги для выпекания. Если у вас низкие формочки, их можно приподнять, сделав дополнительные бортики из двух слоев бумаги.

Подошедшее тесто выкладываем на доску, слегка обминаем и раскладываем так, чтобы оно заняло 1/3 объема формы. Есть один секрет: чтобы куличи поднялись ровно, не заваливались при расстойке и выпечке, в центр кулича нужно воткнуть длинную лучинку. Ставим расстаиваться в теплое место без сквозняков, а духовку включаем на разогрев на 180 градусов. Когда куличи увеличатся в объеме в два раза – помещаем их в духовку.

Маленькие куличики будут выпекаться 40 минут, большие дольше. Готовность проверяем палочкой – аккуратно прокалываем кулич. Если палочка вышла сухая – он готов, если прилипло тесто – продолжаем выпечку.

Пока куличи в духовке – взбиваем белки с сахаром до крепкой пены.

По готовности достаем куличи из духовки. Сначала оставляем их на 10 минут в форме и только потом достаем на полотенце – остывать.

Глазурью смазываем уже почти остывшие куличи, иначе она пересохнет, превратится в твердую корку и отвалится. Украшение же – на ваш вкус!

Старинные консервы: пастила и леваши

Слова «*левашники*», «*леваши*», хотя и мало знакомы современному читателю, имеют очень давнюю историю в русской кулинарии. И поразительным образом свидетельствуют о «кулинарной общности» древнего мира.

Еще в «Домострое» упоминается это старинное лакомство: «… а брусничная вода и вишни в патоке, и малиновои морс и всяки сласти, и яблока, и груши в квасу, и в патоке и постелы, и *левашники* себе и про гость, и за немощь всегды есть толко в пору припасено»[212].

Известный историк Николай Костомаров, описывая нашу древнюю кухню, упоминал о них: «Было в обыкновении лакомство, называемое *леваши:* его делали из малины, черники, смородины, земляники. Ягоды сначала уваривали, потом протирали сквозь сито и вслед за тем варили снова, уже с патокой, густо мешая во время варения, потом выкладывали эту густую смесь на доску, прежде смазанную патокой, и ставили на солнце или против огня; когда она высыхала, то свертывали ее в трубочки»[213].

Словарь В.Даля дает еще более точное определение. «*Леваши (левашни)* – тонкая сухая пастила, листовая ягодная пастила домашней выделки».

Уникальные материалы по истории пастилы собраны в музее «Коломенская пастила». Здесь и далее в этой главе фото авторов

А дальше – внимание! – В. Даль приводит и другое значение этого слова: «*Левашник* – пряженое, род пирожка, либо без начинки, либо с начинкою в одном углу, вздуваемый на сковороде»[214]. Впрочем, дает он здесь же и синоним – *наливашник* (в названии, скорее всего, отразился способ приготовления, когда жидкое тесто наливали на сковороду).

Левашник как пирожок часто встречается в старинных источниках. Скажем, историк А. Терещенко именно в таком контексте и говорит о нем: «Пироги сладкие, приготовлявшиеся на сахаре, с изюмом, вареньем и пряными кореньями, заменяли в то время нынешние кандитерские, и назывались левашниками»[215].

То есть мы имеем дело с двумя значениями одного слова. В первом случае – это своего рода пастила, высушенный на солнце слой вываренных и перемолотых ягод (с разными добавками). Во втором – уже готовое блюдо, пирожки особой формы, вздувшиеся на сковороде. При этом начинкой для них вполне могли быть левашники в первом своем значении (высушенная пастила). Хотя позднее, в XIX веке, эти пирожки стали не только жарить (пряжить – как пишет В.Даль), но и печь.

Как часто случается в истории языка, похожие (а то и совпадающие) названия имеют различное происхождение. Сладкие пирожки – это, конечно, не изобретение русской кухни. Но все-таки они несколько уступают по возрасту обычному (если не сказать – примитивному) высушиванию ягод – одному из первых способов их консервации и сохранения на зиму. Подумайте, что напоминает вам название «левашник»? Не слышите ли вы в нем отголосков слова «лаваш»? Не спешите с возражениями – все не так просто. Да, Русь отстояла на тысячи километров от мест, где лаваш являлся традиционным блюдом. И что с того? Как мы убеждались в других главах, кулинарное взаимодействие, проникновение продуктов и блюд в древности было очень активным. И расстояния, так же как и вероисповедание, государственное устройство и климат не создавали для этого особенных препятствий.

Итак, лаваш. Тонкий «блин» из теста, приготовляемый на горячей поверхности. В древности ею могла быть и бронзовая сковорода, и глиняная стенка печи, и просто горячий камень. Практически та же технология, что и в случае с левашом – тонкий слой продукта на горячей поверхности. Может быть, это всего лишь этимологическое совпадение?

По всей видимости, нет. В азербайджанском языке до сих пор

широко употребляется слово «лавашана», означающее «высушенное лепешкой повидло из кислых плодов (слив, алычи и пр.)»[216]. Так – в виде тонких лепешек из алычи, терна, кизила – заготовляют впрок кислую приправу. Для этого плоды (ягоды) очищают от косточек, затем мякоть разминают и варят до получения густой массы, которую размещают тонким слоем на доске и сушат.

А уж от «лавашаны» до «леваша», как вы понимаете, один шаг. Только шаг этот занял немало сотен лет и тысяч километров. Мы действительно имеем слабое представление о том, как продукты и блюда распространялись, скажем, 1000–1500 лет назад. Понять сегодня, каким образом явно более древняя азиатская «лавашана́» оказалась на Среднерусской равнине, непросто. Любое предположение на эту тему остается лишь гипотезой, в которую можно либо верить, либо нет.

Зато мы имеем возможность увидеть, во что эти леваши превратились со временем в русской кухне…

Друзья привезли из Коломны коробочку местной пастилы. Продукт знакомый и любимый. Пару лет назад мы встретились с удивительным человеком – Натальей Никитиной, руководителем местной Музейной фабрики пастилы. Она была открыта в стенах Конфектно-пастильного заведения коломенского купца П.К. Чуприкова, созданного еще в 1852 году.

Изготавливает пастилу небольшой кондитерский цех, основанный Некоммерческим партнерством «Город-музей», который и является учредителем необычного музея. Старинная пастила, приготовляемая по рецептам XIX века, совсем не похожа на современную. И вкус, и цвет не те. Делается она из взбитого яблочного пюре с добавлением сахара, меда, ягод (клубники, малины), орехов, шоколада. Получается рыхлая, разных цветов, и выглядит при этом очень привлекательно.

Сохранились исторические документы, сообщающие нам уникальные сведения о заводе и технологии производства. Из них, скажем, можно узнать, что в 1903 году в заведении Чуприкова работали пятнадцать человек, а годовой оборот составлял тридцать тысяч рублей. Именно в том году ему была оказана высокая честь – встречать на вокзале Коломны самого императора Николая II. По традиции, идущей еще со времен Екатерины II, царю при встрече подали коломенскую пастилу.

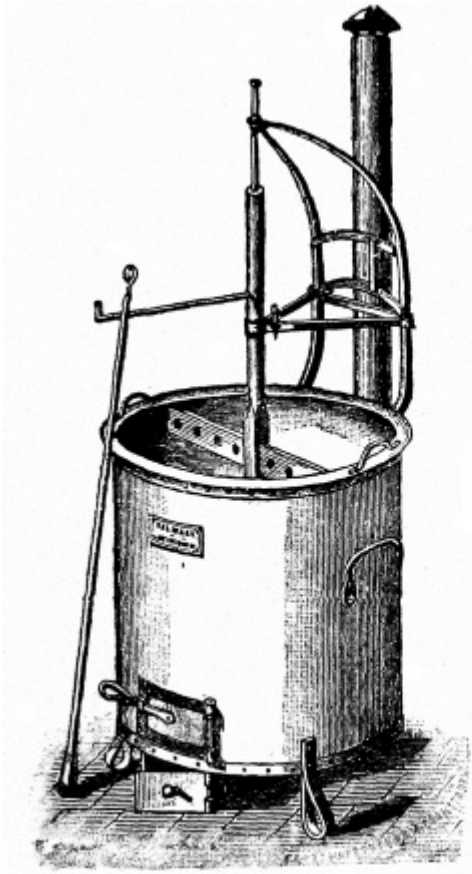


Рис. 2. Котелъ для варки пастилы Цемша.

Рис. 3. Рѣзакъ для пасты и смоквы.

Рис. 10. Протирочная машинка.

Кстати, пастилу неслучайно называют средневековым русским «консервом». Технология ее производства уходит корнями в глубокую древность. Есть основания полагать, что в районе Коломны она изготавливалась еще в XIV веке. Особенностью пастилы как чисто русского кондитерского изделия было то, что ее делали из антоновских яблок, не распространенных в Западной Европе. Шли в дело и такие сорта, как зеленка горькая, титовка. Но особенно хорош для пастилы был сорт *скрыжапель* – старинный, среднерусский, описанный еще Андреем Тимофеевичем Болотовым[217]. Именно он отметил характерную особенность скрыжапеля – «твердость камнеподобную». Вообще же для пастилы нужны сорта, содержащие большое количество натуральных желирующих веществ, или пектинов.

Готовая нарезанная коломенская пастила

Остановимся подробнее на технологии этого старинного производства. Сначала яблоки варили вместе с кожицей и семечками, затем их толкли, смешивали с медом и наносили эту смесь тонким слоем на ткань, натянутую на деревянные рамки. Сушили в таком виде на открытом воздухе, затем слои пастилы (яблочной, ягодной) укладывали друг на друга и помещали в ольховые ящики, которые ставили в протопленную печь для досушки в условиях постепенно понижающегося тепла (без огня).

Историческая русская пастила приготовлялась, конечно, без добавления яиц. Домостроевский текст (1550-е годы) ясно указывает на это: «О пастеле яблочной. А яблочные пастелы делати: яблока – в четвертной сыте, чтоб их повыше сыта подняла: парить долго, да, протерши сквозь сито, да положить патоки довольно; а паря, безпрестанно мешати и бить уминати, как будет густо, класти на доску, подмазав доску патокою, да трою напоять гораздо патокою, как вступит класти на головки, но дати медные лежуные, а по нашему, в творила, обмазав патокою. А из творил опрометывает как сыры на блюда ставить на стол».

Не менее категоричен и Николай Осипов, автор вышедшей в 1790 году книги «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха»:

ПОСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ.

Выбравши хорошїя бѣлыя или зеленыя яблоки, покласть на сковороды, и поставить въ печь, чтобы испеклись; при чемъ наблюдать то, чтобы они не перепрѣли. Когда они испекутся, то протереть ихъ сквозь рѣшето, и положить въ кринку, бить мутовкою до тѣхъ поръ, покуда будетъ бѣло. Потомъ класть мѣрою папоку, которой чемъ больше положится, тѣмъ лучше. Послѣ того Яблочное то тѣсто бить еще, наливать на доски и ставить въ печь точно такъ, какъ и брусничную.

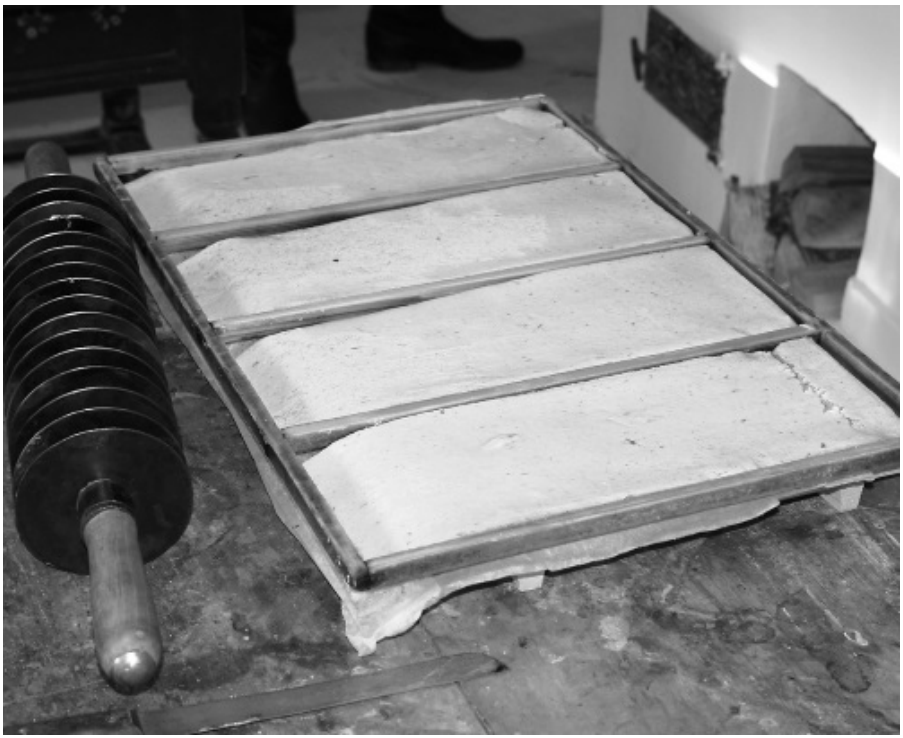
Однако в XVIII веке рецепт был доработан под более «современные» вкусы. Яблоки очищались от сердцевины, мелко терлись – до состояния пюре. Очень важно было строго контролировать его «сочность» – лишняя влага отцеживалась через ткань. После добавлялись белки, и вся масса взбивалась до увеличения объема в несколько раз. Выкладывалась на специальные противни слоем толщиной около одного сантиметра. И затем в течение двух суток сушилась в остывающей печи – в горячих «хлебных воздухах», остававшихся после выпекания хлебов.

Некоторые специалисты полагают, что «воздушность» этой пастилы – результат несомненного влияния европейской гастрономии. Нам трудно согласиться с этим мнением. Пушистая, воздушная пастила на яичных белках существует в России почти триста лет – первую фабрику пастилы в Коломне еще в 1735 году основал купец Шершавин. Легким вкусом этого лакомства была очарована Екатерина II. Так что не стоит ссылаться на французское влияние – в тот период оно слабо чувствовалось в нашей кухне.

Купец Петр Чуприков доработал рецепт коломенской пастилы и в середине XIX века готовил разные ее виды: и приближенную к

старинному рецепту, и другую – мягкую и пушистую, с добавлением яиц.

Вообще центров производства пастилы в России было три. Один – уже упомянутая Коломна. Другой – город Ржев. Как писал князь Мещерский в середине XIX века, производимая там пастила «более аристократического свойства». «Трехсортовая ржевская яблочная пастила, ценностью от 10 до 40 рублей за пуд, выделывается четырьмя или пятью семействами, и, кроме местного сбыта, находит мало покупателей вне губернии: выделывается ее приблизительно 500–600 пудов»[218].



Формы для сушки пастилы

Третьим городом, связанным с пастилой, был Белев. Именно здесь, в Тульской губернии, в конце XIX века было налажено массовое производство этого лакомства.

Считается, местный рецепт изобрел купец Амвросий Прохоров в 1888 году. Через несколько лет прохоровская яблочная пастила, названная белевской, завоевала свою первую медаль на Санкт-Петербургской выставке садоводства. Продукцию купца стали охотно покупать во многих городах России. Практически до 1917 года она продавалась в крупных российских городах и шла на экспорт. Белевская пастила даже была представлена на всемирной выставке в Париже.

Взбивание яблочного пюре с белками

Но, конечно, ни белевская, ни ржевская не могли соревноваться в древности с коломенской пастилой. Ведь, даже ее взбитая яичная версия достаточно стара.

Решив выяснить, когда пастила появилась в русских книгах, мы проштудировали немало кулинарных изданий XVIII века. И наткнулись на неожиданную находку. «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский», изданный Василием Левшиным в 1795–1797 годах, детально описывает и тот, и другой рецепты. Вот старинный, традиционный:

Постила изъ яблокъ. Взять яблокъ кисныхъ и не очень сочныхъ, испечь оныя въ печномъ вольномъ духу такъ, чтобъ цвѣту своего не потеряли; а по томъ, протеревъ въ ситцо, бить долго въ липовой или дубовой кадочкѣ; положить столько патоки, сколько за благо усмотрѣно будетъ, и с оною бить еще. Напялить въ рамкахъ полотно, налить на оное тѣста, и расправивъ, поставить засушивать въ печной вольной духъ на подкладкахъ. Когда въ одинъ разъ не просѣетъ, поставить въ другой разъ; естьли же съ одного разу просѣетъ, перевернуть на другой бокъ, подержать въ печи и тогда наливать другой слой. Таковымъ образомъ накладывать столько слоевъ, каковой толщины постилу сдѣлать будетъ угодно. Все искусство состоитъ въ томъ, чтобъ яблокъ не перепарить, и чтобъ постила, вмѣсто бѣлой, не вышла желтокрасна.

А вот и «модернистский». В конце – обратите внимание – употребляется термин «*Коломенская пастила*»:

Постила изъ яблокъ другимъ образомъ. Взять спѣлыхъ кисныхъ яблокъ, испечь въ накрытомъ горшкѣ, и облупивъ съ нихъ кожу, вынуть сѣмянники; сбивать по томъ съ сахаромъ, пока тѣсто побѣлѣетъ и сдѣлается какъ пѣна: разлить въ ящики; сдѣланные изъ тоненькихъ дощечекъ, и поставить въ печной вольной духъ на два часа. Тогда налить въ другой разъ, сверьху усыпать мѣлкимъ сахаромъ и опять ставить въ печь. — Естьли надобно, чтобъ постила была пышна, при взбиваніи яблокъ надобно подбавить взбитыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ. — Таковымъ образомъ дѣлаютъ славныя *Коломенскія постилы.*

Как видите, для Левшина *Коломенская пастила* – своего рода достопримечательность, не требующая особых объяснений. То есть в последние годы XVIII века она уже была известным в России брендом. Или, как сегодня сказали бы, местным специалитетом. Вот почему не только древние левашники, но и более «юную» коломенскую пастилу, вполне можно рассматривать как наше историческое национальное кулинарное наследие.

Сливовая пастила

Духовку разогреть до температуры 120–130 градусов. Спелую сливу сложить в керамическую глубокую посуду с крышкой и

поставить в духовку. Испечь до готовности и протереть через сито. Взвесить полученное пюре и положить равное количество мелкого сахара. Перемешать и поставить на средний огонь. Довести до закипания, убавить огонь и варить до загустения и прозрачности. Время приготовления зависит от объема.

Переложить в форму и поставить в прохладное место на неделю.

Затем пастилу обсыпать сахаром и поставить в духовку, нагретую до 100 градусов на 1 час.

Достать, охладить, разрезать на брусочки. Пастила может храниться долгое время.

Пирожное «Картошка»: загадки истории

Пирожное «Картошка» – одно из знаковых блюд советской кухни. Подавали его и в ресторанах, и в студенческих столовых, да и за домашним столом оно – частый гость. Что, в общем, неудивительно. Нетрудоемкий рецепт позволяет с пользой утилизировать обрезки от тортов, сухое печенье, сухари и добиться при этом (при помощи масла, сгущенки и какао) очень приятного и запоминающегося вкуса. Который для многих сегодня – вкус детства…

Классический советский рецепт «Картошки» можно найти в известной книге[219] серии «Библиотека повара» (издававшейся во второй половине 1950-х годов):

153. Пирожное «Картошка обсыпная»

Для теста: мука 1349, крахмал картофельный 333, сахар 1952, меланж 2776; для крема (29): сахар 1277, масло сливочное 1789, молоко 1042, яйца 278, ванильная пудра 17, эссенция 35, коньяк 7; для посыпки: сахарная пудра 285 какао-порошок 101. Выход 100 шт. по 90 г. Влажность 23 ± 2%.

Бисквитную крошку (144) протереть через сито, перемешать с кремом и, когда образуется пластичная масса, сформовать в виде клубня картофеля. Обвалять пирожное в посыпке, приготовленной из какао-порошка и сахарной пудры, уложить в бумажный капсуль, сделать несколько углублений, в которые из кондитерского мешка выпустить белый крем, чтобы он напоминал глазки картофеля.

Бисквитную картошку можно приготовить с добавлением обрезков от бисквитных пирожных и тортов. Для этого нужно сделать соответствующий перерасчет.

И здесь следует отметить, что в общепите этот десерт ценился за еще одно незаменимое качество. «Рецептуры на пирожное и торты даны без обрезков. Из обрезков, которые получаются в процессе работы, нужно приготовлять другие виды изделий: пирожные (картошка и любительское), детские батоны, крошку для посыпки – и этими изделиями компенсировать вес и количество выходов», – писал автор многих советских «кондитерских» книг Роберт Петрович Кенгис[220]. Так что широкому распространению этого десерта мы обязаны обычной экономии и контролю за выходом продукции, практиковавшемуся в столовых при СССР.

На домашней же кухне никаких обрезков и крошек, конечно,

не было, поэтому готовили из песочного печенья «Юбилейное» или ванильных сухарей. Рецепты ходили из рук в руки, у каждой хозяйки, как всегда, был свой, лучший. Например, такой:

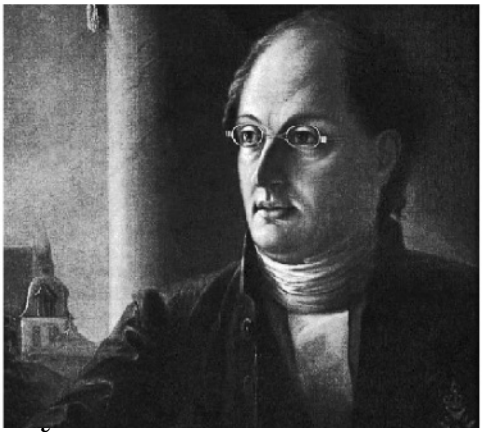
«Для пирожных нужно: 700–800 гр. печенья «Юбилейное», 200 гр. сливочного свежайшего масла, 1 банка сгущенного молока (сделанного по ГОСТу!), 3 ст. ложки коньяка, водки или ликера, какао-порошок, сухофрукты, грецкие орехи – по вкусу.

Заранее достать из холодильника сливочное масло, чтобы оно согрелось и стало мягким. Печенье прокрутить через мясорубку с мелкой решеткой или измельчить в блендере.

Руками перемешать печенье с маслом до состояния крошки. Медленно, небольшими порциями влить сгущенку, добавить спиртное, сухофрукты и орехи. Все очень тщательно вымешать до однородного состояния. Тесто должно быть влажным, не сухим. Вылепить пирожные-картошки и обвалять их в порошке какао. Выкладывать на блюдо не очень плотно друг к другу, иначе слипнутся. Отправить в холодильник, лучше на ночь. Подавать охлажденными с горячим чаем, кофе или чашечкой какао.»

Действительно, блюдо это при СССР было общеизвестным. Но давайте разберемся: откуда все-таки взялся этот чрезвычайно удачный рецепт? Ведь такие блюда редко возникают «из ничего». Наверняка у него были какие-то предшественники в русской кухне.

Сегодня рядом с упоминанием рецепта «картошки» часто можно встретить так называемое «пирожное Рунеберга». При этом всерьез утверждается, что нашу «картошку» изобрел именно он – финский поэт, писатель и журналист Йохан Людвиг Рунеберг (1804–1877 гг.).



Йохан Рунеберг и его жена Фредрика

Часть источников приписывает авторство ему, часть – его жене Фредрике, а некоторые предполагают, что сам поэт «подсмотрел» рецепт у повара, работавшего в городе Порвоо. Действительно, в выпущенной в 1850-х годах Фредрикой Руneберг книге содержится похожий рецепт печенья. Однако, по мнению историков, он повторяет вариант, изначально (в 1840 г.) опубликованный кондитером Ларсом Хенриком Астениусом.

Финские источники цитируют рецепт этого десерта под названием «Runebergin Tortusta» (Runebergintorttu):

Именно так, по мнению современных финских поваров, должно было выглядеть аутентичное «пирожное Рунеберга»

На 6 шт. пирожных:

100 г сливочного масла/маргарина 100 мл сахарного песка 1 яйцо 50 г миндальной крошки 150 мл молотых сухарей 150 мл пшеничной муки 1 чайная ложка разрыхлителя 1 чайная ложка кардамона 100 мл сливок для взбивания Малиновый джем, сахарная пудра Вода, лимонный и апельсиновый сок, пунш Взбить мягкий маргарин или масло с сахаром до появления пены. Не прекращая взбивать, добавить яйцо. Смешать сухие ингредиенты и добавить в массу. Добавить туда же – сливки и при желании немного пунша. Смазать формочки для пирожных и заполнить их полученным тестом. Поставить в предварительно нагретую до 200 градусов духовку примерно на 20 минут. Положить на верхушку каждого пирожного немного малинового джема. Смешать сахарную пудру с водой и полученную глазурь обвести кольцом вокруг малинового джема.

Аналогичный рецепт встречаем и в прекрасной книге Татьяны Соломоник[221]:

Пирожное Рунеберга

200 г сливочного масла или маргарина; 1 стакан сахара; 2 яйца; 1 стакан пшеничной муки; 1 ч. л. пекарского порошка; 1 ч. л. молотой корицы; 1 ч. л. молотого кардамона; 1 стакан толченых сухарей из сладкой булки (лучше — сухого бисквита); 1 стакан измельченного миндаля; ½ стакана нежирных сливок; малиновый джем.

Для пропитки: *1 стакан воды; ½ стакана сахара; 2–3 ст. л. миндального ликера или рома.*

Для глазури: *½ стакана сахарной пудры; 2 ч. л. лимонного сока.*

Смешать миндаль с толчеными сухарями. Растереть масло с сахаром и, продолжая растирать, вводить по одному яйцу, затем добавить муку, пекарский порошок, сухари с миндалем, пряности и в конце — сливки. Должно получиться однородное тесто. Смазать формочки маслом и поровну распределить тесто по формочкам. Окунуть палец в муку и на каждом пирожном сверху сделать углубление, куда положить ½ ч. л. джема. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 минут.

Тем временем готовим пропитку. Вскипятить воду и растворить в ней сахар, добавить ликер или ром. Пропитать готовые пирожные сиропом.

Пока пирожные еще горячие, сверху на запекшийся джем положить еще ½ ч. л. джема. Дать остыть. Приготовить холодную глазурь, смешав сахарную пудру с лимонным соком, и с помощью кондитерского шприца сделать колечко из глазури вокруг горки джема.

Заметим, что пирожное (или торт) Рунеберга пользовалось популярностью в финских ресторана и пекарнях. Так, в частности, известно, что это изделие выпекалось в 1860—1870-е годы в Хельсинки в заведении известного кондитера Эдварда Фредрика Экберга. Обратите внимание: выпекалось (а не просто формировалось из крошки, масла и прочего).

Пекарня Экберга, где с 1860-х годов готовилось «пирожное Рунеберга», существует и сейчас

«Ну, и что же здесь от привычной нам «картошки?», –

спросите вы. Да, в общем, ничего. Разве что хлебные крошки, размолотые сухари. Как видим, всякая аналогия условна. И поэтому, говоря о финском изобретателе этого десерта, мы должны четко понимать, в чем новизна нашего рецепта.

Первое. Советское пирожное «Картошка» *не выпекалось,* а просто делалось из крошек бисквита, обрезков тортов и тому подобного. Их смешивали со сливочным, сладким кремом (как вариант – со сгущенкой), добавляли изюм, орехи – кто во что горазд. В финском же рецепте присутствует *тепловая обработка* – выпечка.

Нам могут возразить: ведь крошки хлеба, печенья все равно когда-то выпекались, то есть тепловая обработка была. Правильно! Только при СССР она производилась *до* смешивания теста, а у финского автора – *после*. И этого более чем достаточно, чтобы говорить о кардинальном различии рецептов.

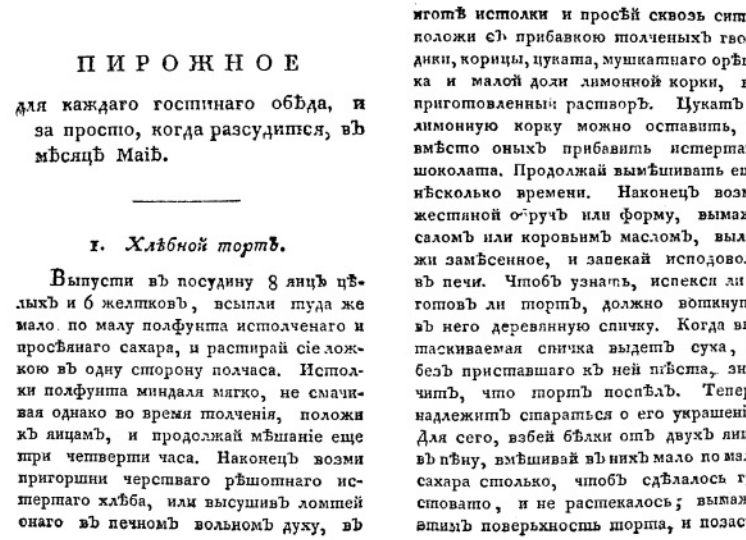
Второе. Оппоненты могут сказать: «Зачем разбираться: до, после? Главное – использование сухарей, печенья. В этом ключевой момент рецепта, его новизна!». И тут мы снова не согласимся. Потому что никакой новизны в использовании толченых сухарей для десерта в русской кухне попросту нет.

Приведем рецепт из «Словаря поваренного, приспешничьего, кандиторского и дистиллаторского», выпущенного Василием Левшиным в 1796 году:

Тортъ сухаря пшеничнаго. Столочь фунтъ сладкаго и три золотника горькаго облупленнаго миндалю, по томъ стирать съ тремя яицами въ ступкѣ, пока сдѣлается мягкая гуща; тогда съ двумя ложками розовой воды прибавить стертую лимонную корку, три золотника корицы и семь яицъ, одно по другомъ въ продолженїи стиранїя. Далѣе подсыпать мало по малу полфунта сахару; и кончить стиранїе, положивъ полфунта стертаго Французскаго хлѣба, или что лучше толченаго пшеничнаго сухаря. Запечь въ тортной формѣ.

Как говорится, найдите отличия. Книга, написанная за пятьдесят лет до труда Фредрики Рунеберг, практически дословно повторяет ее рецепт. Хотя это еще вопрос, кто за кем повторяет.

Заглянем теперь в «Календарь поваренный», выпущенный в Санкт-Петербурге в 1808 году:



ПИРОЖНОЕ

для каждаго гостинаго обѣда, и за просто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Маіѣ.

---

1. *Хлѣбной тортъ.*

Выпусти въ посудину 8 яицъ цѣлыхъ и 6 желтковъ, всыпли туда же мало по малу полфунта истолченаго и просѣяннаго сахара, и растирай сіе ложкою въ одну сторону полчаса. Истолки полфунта миндаля мягко, не смачивая однако во время толченія, положи къ яицамъ, и продолжай мѣшаніе еще три четверти часа. Наконецъ возми пригоршни черстваго рѣшотнаго истертаго хлѣба, или высушивъ ломтей онаго въ печномъ вольномъ духу, въ иготѣ истолки и просѣй сквозь сито, положи съ прибавкою толченыхъ гвоздики, корицы, цуката, мушкатнаго орѣшка и малой доли лимонной корки, въ приготовленный растворъ. Цукатъ и лимонную корку можно оставить, а вмѣсто оныхъ прибавить истертаго шоколата. Продолжай вымѣшивать еще нѣсколько времени. Наконецъ возми жестяной обручъ или форму, вымажь саломъ или коровьимъ масломъ, выложи замѣсенное, и запекай исподоволь въ печи. Чтобъ узнать, испекся ли и готовъ ли тортъ, должно воткнуть въ него деревянную спичку. Когда вытаскиваемая спичка выдетъ суха, и безъ приставшаго къ ней пѣста, значитъ, что тортъ поспѣлъ. Теперь надлежитъ стараться о его украшеніи. Для сего, взбей бѣлки отъ двухъ яицъ въ пѣну, вмѣшивай въ нихъ мало по малу сахара столько, чтобъ сдѣлалось густоватно, и не растекалось; вымажь этимъ поверьхность торта, и позасу-

Вот почему можно с полным правом сделать вывод о том, что использование сухарей, растолченного бисквита, печенья – давняя тема в русской кулинарии. И родилась она, конечно, не на кухне города Порвоо (при всем уважении к кулинарным талантам его поваров).

Более того, «сухарная» традиция развивалась и упрочивалась с течением времени. И блюда, использующие растолченные печенья, становились все более изящными. Вышедшая в 1900 году книга П.Ф.Симоненко приводит такой любопытный рецепт, предусматривающий использование «сухарей ржаных»:

1271. Пряники-батоны.

Выдать: 13 яицъ, 1/2 фун. меду, 1 стак. сухарей ржаныхъ, 1 1/2 ф. миндалю, 1/2 стак. цукатовъ, 2 зол. толченаго кардамону.

Хорошо взбить 10 желтковъ; вскипятить 1 1/2 фун. сотоваго меду и, снявъ пѣну, взбивать его, пока остынетъ; тогда положить 3 сырыхъ яйца и еще бить хорошо, потомъ смѣшать со взбитыми желтками и опять выбивать, послѣ чего прибавить 1 стак. ржаныхъ просѣянныхъ сухарей, 10 взбитыхъ бѣлковъ, 1 1/2 стак. толченаго миндалю, 1/2 стак. нарѣзанныхъ мелко апельсинныхъ цукатовъ и 2 золотн. толченаго кардамону—смѣшать и надѣлать продолговатыя палки, величиной по 4 вершка, шириной въ 3/4 вершка, смазать сахарнымъ сиропомъ (можно утыкать изрѣдка половинками очищеннаго миндаля) и печь.

1272. И л и.

Выдать: 6 стак. меду, 8 стак. ржаныхъ сухарей, по 1/2 зол. толченой гвоздики, имбирю и анису, 10 золотн. апельсинныхъ корокъ, 1/2 стак. рому, 1/2 ложк. соли.

6 стак. сотоваго меду докрасна поджарить, снимая пѣну; прибавить въ него, пока онъ еще горячій, 8 стак. просѣянныхъ ржаныхъ сухарей или муки, по 1/2 золотн. толченой гвоздики, имбирю и анису, 10 золотн. рубленыхъ апельсинныхъ корокъ, 1/2 ложки соли и влить 1/2 стак. рому или спирту; бить тѣсто руками, пока оно будетъ отъ нихъ отставать, надѣлать батоновъ и т. д., какъ сказано въ № 1271.

Правда, и здесь, и ранее сухари – ингредиент для теста, которое выпекается в дальнейшем.

Но вернемся к нашей «картошке». Когда же возник этот «советский» артефакт? И является ли он именно советским?

Прежде всего, разберемся со временем его появления. Первые упоминания рецепта встречаются уже в начале

XX века. Однако не надо забывать, что эта самая «картошка» была способом утилизации старого (двух-трехдневного) пирожного, бисквитных тортов и тому подобных продуктов. Следовательно, ни в какие кулинарные книги XIX века она не могла входить, так как была не кулинарией, а лишь «бизнес-решением» по спасению просроченных продуктов.

В подтверждение этого приведем отрывок из мемуаров Ольги Григорьевны Шатуновской[222]:

«В Баку до революции пирожное сегодняшней выпечки стоило копейку. На следующий день это пирожное стоило полкопейки. А на третий день, если оно не было продано, все эти пирожные третьего дня собирались, и из них делалось пирожное-картошка»[223].

То есть, вероятно, подобное блюдо возникло еще в конце XIX

– начале XX века в тогдашнем «общепите» – трактирах, чайных, – как средство «утилизации» старой выпечки, не проданной за парутройку дней. Разумеется, известные заведения таким приемом не пользовались. Ну, а в массовой кулинарии чего только ни бывало.

Но мы не случайно сказали о «советском» характере этого лакомства. Ведь именно при СССР это блюдо перешло из «второсортного» (связанного со спасением залежавшихся десертов) в разряд самостоятельного и очень популярного. Недаром Р. Кенгис пишет о том, что делается «картошка» «из обрезков, которые получаются в процессе работы». Ведь именно в общепите эта проблема встала во весь рост. Вспомните: каждый грамм при СССР подлежал учету и контролю. Оттого мы и видим в том советском рецепте фразу: «для этого нужно сделать соответствующий перерасчет». Так что «картошка» – истинное спасение для поваров всех столовых и ресторанов 1930—1980-х годов.

Но все-таки это блюдо далеко выходит за границы общепита. И *советское* оно еще по одной причине: из-за хронического недостатка продуктов, дефицита, а порой – голода и лишений. В этой связи пирожное «картошка» – несомненный спутник советской кулинарии. Воспоминания супруги Бориса Пастернака – Зинаиды Николаевны, относящиеся к осени 1941 года, ярко иллюстрируют это. К празднику 7 ноября она умудрилась… напечь пирожных!

«У меня в наличии была только ржаная мука, и я всю ночь делала с ней всякие пробы. Наконец я ее пережарила на сковородке, растолкла, прибавила туда яиц, меду и белого вина, и получилось вкусное пирожное «картошка»[224].

Застольная радость выпечки

Русские праздники – всегда были удивительным сочетанием душевного подъема с простыми застольными удовольствиями. Просто угощенье всегда рассматривалось нашими предками как непременная часть любого торжества. И заглянув в нашу седую старину, мы порой встретим на удивление близкие нам сегодня картины.

«Охоч до праздников русский народ, и в эти две недели от Рождества вплоть до Крещения никто уже не возьмется ни за какую работу. Для большинства людей пришли колядки – блины да ладки (оладьи)»[225], – наступала пора взаимных угощений, веселья и радости.

Если с чем и согласится в этой цитате из книги 1899 года наш современник, так это насчет работы. Похоже, что многословные споры министров и депутатов, – много это или мало 10 дней новогодних праздников, – давным-давно были решены нашими предками. Традиция длительного неторопливого празднования и взаимного угощенья на Рождество была на Руси незыблема. Вот как описывал старинное русское хлебосольство историк А.Терещенко (1846 год):

Хлѣбосольство, извѣстное однимъ нашимъ Русскимъ, отличалось болѣе всего въ частныхъ домахъ, гдѣ вольность въ обхожденіи, соединенная съ равенствомъ, ничьего не обижала честолюбія. Хозяинъ съ радостію принималъ гостя, не скупился предъ нимъ, ставилъ все на столъ, что имѣлъ: яства, медъ и водку, чтобы не прослыть негостепріимнымъ. Отъ этаго произошла, донынѣ употребляемая поговорка: все на столъ мечи, что есть въ печи.— Самымъ величайшимъ упрекомъ было еще, кто скажетъ: *ты забылъ мой хлѣбъ-соль.*

Начиная с 1700 года благодаря указу Петра I (решившего

ввести в России григорианский календарь) Рождество фактически слилось с празднованием Нового года. «Колядки», «колядовать» – все мы помним об этом еще древнеязыческом обычае. Но, конечно, на памяти современных людей колядки – это рождественские песни, это стучащиеся в дверь дети, надеющиеся получить конфеты и сладости. Впрочем, не спешите. Не все так просто. Колядки – это еще и очень простое невзыскательное кушанье, издавна выпекаемое к празднику. Сегодня оно почти забыто, но еще 200–300 лет назад его знали все. «Колядки», «калитки» или «преснушки» – род пирожков из пресного ржаного теста.

Для теста берут одну ржаную муку, или пополам с пшеничной, 2 стакана муки, 1 стакан жидкости (вода, молоко, простокваша), соль на кончике ножа. Замесить тесто и оставить на 20–30 мин «отдохнуть», прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось. Потом раскатать тесто в жгут, нарезать на равные части, скатать шарики и раскатать из них тонкие лепешки, придать им круглую или овальную форму. Положить начинку и защипить или загнуть края. Начинка может быть из ягод: стакан ягод (черника, земляника, малина и т. д), 2 ст. л сахара, а также картофеля, моркови, творога, сыра или брынзы, грибов, каши. «Колядки» выпекают при температуре 200–220. Готовые горячие пирожки смазывают растопленным маслом.

И если «колядки» и «калитки» более или менее известны, то «преснушки» – вообще для многих пустой звук. Упоминается о том, что они готовились в Ярославской губернии, например, в книге «Этнографический сборник, издаваемый Русским географическим обществом» (СПб, 1853. Вып. 1, с.78):

Кушанье постное: ржаной пирогъ, или ситникъ, или жидкая преснушка, или такъ-называемый «кулыбышъ».

Вообще, блюда из теста – наиболее характерны для нашей исторической кулинарии. И, прежде всего, праздничной, парадной. Пожалуй, ни один русский историк не останавливался столь подробно на описании нашей старинной кухни, как Николай Костомаров. В своем «Очерке домашней жизни русского народа в XVI и XVII столетиях» (1887) он дал на редкость детальные характеристики блюд нашей кулинарии, способов приготовления и обработки продуктов. О пирогах там – целый раздел:

Изъ кушаньевъ, приготовляемыхъ изъ тѣста, занимаютъ первое мѣсто пироги. По способу печенія они были пряженые и подовые. Подовые были всегда изъ кваснаго тѣста, пряженые иногда изъ кваснаго, иногда изъ прѣснаго. Мука для нихъ употреблялась пшеничная крупчатая или толченая, смотря по важности дня, когда они готовились; пеклись также и ржаные пироги. Всѣ вообще русскіе пироги въ-старину имѣли продолговатую форму и различную величину; большіе назывались пирогами, малые пирожками.

Слово «пряженый» незнакомо нынешнему читателю. Между тем лет 150–200 назад оно было вполне употребимым. Читаем, к примеру, «Словарь Академии Российской». Так вот, «пряженый – приготовленный посредством пряжения (жарения) в масле»[226].

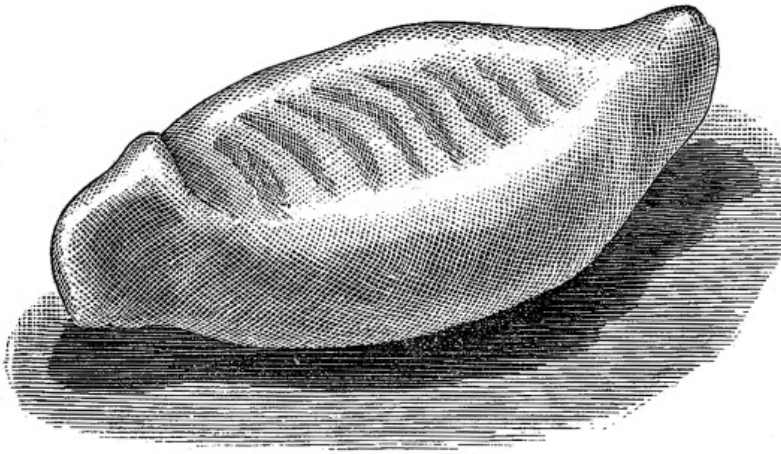


Рис. 11. Форма сыраго слоенаго пирожка.

Иллюстрация из журнала «Наша пища». Декабрь 1893 г.

Праздничные пироги – одна из лучших традиций нашей кухни. Традиций очень давних, теряющихся в веках. Особенно много выпечки приурочивалось к церковным годовым праздникам.

Пироги пекли съ разною начинкой: изъ яйцъ, капусты, рыбы, грибовъ, рису, гороху и пр. Должно думать, что пироги съ начинкой, были тѣже кулебяки,—старинное и любимое русское кушанье, которое превосходнѣе многихъ заморскихъ выдумокъ по пирожной части.—Пироги сладкіе, приготовлявшіеся на сахарѣ, съ изюмомъ, вареньемъ и пряными кореньями, замѣняли въ то время нынѣшніе кондитерскіе, и назывались *левашниками*. Они имѣли форму трубъ.—Употребляли еще пироги подовые съ сахаромъ, мясомъ, яйцами, сыромъ, пряженые съ сахаромъ, пряженые съ сыромъ, пряженые кислые съ сыромъ. — Русскіе весьма любили пироги, отъ чего произошла поговорка: не красна изба углами, а красна пирогами.

Причем, выпечка – предмет, очень связанный с областями России. Проще говоря, в каждой губернии – свои пироги. В Костромской – *преженики, преженцы*, для которых замешивали густую опару на дрожжах из пшеничной муки на молоке и яйцах. Их начиняли, «чинили», изюмом, рисом, рябой, яйцами и жарили в виде пирожков. Пекли пресное печенье в виде круглого кренделя – *витушка, куличка, шишуля, гогуля, свертыш*. Из жгутов пресного теста – печенье в виде спирали, бантов, восьмерок.

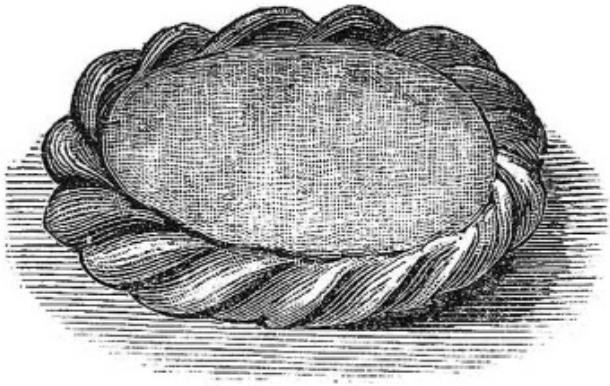


Рис. 3. Общій видъ защипанной ватрушки.
(Ватрушка изображена начиненной творогомъ).

Иллюстрация из журнала «Наша пища». Декабрь 1893 г.

Широкая русская масленица. Неизвестный художник. 1899 г.

Печенье в виде птиц – *жаворонки, грачи, утки, скворцы* – выпекали во Владимирской губернии.

В Архангельской губернии, как и повсюду, на Рождество дети ходили колядовать, за что получали *шаньги и калачи.* На Поморском берегу такой обход вообще назывался «шаньги славить». На Северной Двине детей угощали *козулями* – фигурным печеньем в виде коров, коз, других животных[227].

И, конечно, главный праздник для выпечки и теста – масленица. Он справедливо считается одним из самых «кулинарных» во всем году. Блины, блины, блины! Пшеничные, гречневые, овсяные, пшенные, заварные, дрожжевые… Мы говорим «Масленица» – подразумеваем «блины». Эти радостные дни издавна пропитаны их вкусным запахом. Раньше, пишут в старых книжках, в воскресенье накануне сырной недели «старшие в семье женщины выходили на реку, озеро или к колодцу потихоньку от прочих и, призывая месяц выглянуть в окно и подуть на опару, приготовляли ее из снега»[228].

А уж как ели блины в старину! Вот сами почитайте. Это отрывок из книги известного русского ученого-этнографа А.В.Терещенко[229]:

Во всю недѣлю пекутъ изъ гречневой или пшеничной муки блины на маслѣ, молокѣ и яйцахъ, круглые, во весь объемъ сковороды; блины же, не болѣе какъ съ чайное блюдечко, тонкіе, легкіе и большею частію на молокѣ и яйцахъ, изъ одной пшеничной муки, называются *аладьями.* Въ богатыхъ домахъ подаютъ къ блинамъ жидкую икру. Въ Малороссіи и смежныхъ съ нею мѣстахъ пекутъ такіе же блины, и сверхъ того готовятъ *варенники.* Это небольшіе пирожки, похожіе на сибирскіе пильмени, съ тою

разницею, что ихъ начиняютъ свѣжимъ творогомъ, и потомъ на нѣсколько минутъ опускаютъ въ кипятокъ; вынувъ изъ воды, немедленно подаютъ къ столу горячими: ихъ ѣдятъ съ масломъ и сметаной. Блины подаются повсюду горячими; простывшіе теряютъ свое достоинство. Есть блиноманы, которые ѣдятъ такіе горячіе, что обжигаютъ языкъ и ротъ, но масло смягчаетъ ихъ обжогу. Повсюдное подчиваніе блинами на маслѣ и водкою, родило поговорку: *не житье а масляница.*

Кстати, если вы обратили внимание, настоящие русские блины – гречневые. Это сегодня все мы привыкли делать их из пшеничной муки, а раньше ее использовали нечасто. Что, в общем, легко объяснимо: даже белый ситный хлеб был скорее праздничным угощеньем.

Ну и, конечно, привычная ассоциация – «к теще на блины». Откуда она? Дело в том, что на Руси у молодых семей, которые отделились от родителей после свадьбы, действительно была такая традиция. Тещи учили дочек печь блины. Заранее припасались все необходимые принадлежности: таган, сковороды, половник и кадушка для опары. То есть должен был принести мешок гречневой муки и коровье масло. Приглашение тещи считалось за великую честь. Неуважение зятя к этому обычаю считалось бесчестием и обидой и было поводом к возможной вражде между ним и тещей.

Впрочем, не следует считать, что блинная традиция на масленицу существовала на Руси повсеместно. Вот что отмечает та же Екатерина Авдеева (известный русский кулинар XIX века): «Не знаю, почему не вошли в употребление гречневые блины в Сибири, но только там их почти не знают, а пекут на масленице тонкие, молочные блины, *аладьи*, пряженики, и прежде, почти в каждом доме, кто только имел состояние, пекли хворосты, род пирожного[230]1.

Скажу нѣсколько словъ о любимыхъ старинныхъ кушаньяхъ, которыя сохранились еще и до сихъ поръ. Одно изъ первыхъ составляютъ гречневые блины и ихъ отлично приготовляютъ въ Курскѣ, а ѣдятъ съ масломъ, сметаною, икрою и маслинами; *припечень* сверху обсыпаютъ яицами, или намазываютъ свѣжимъ творогомъ, а въ постъ обсыпаютъ лукомъ, жаренымъ въ маслѣ, или снѣтками.

Кстати говоря, это неожиданное для сегодняшнего дня наблюдение делает не только она. Конечно, блины на Руси существовали давно. Другое дело, что именно как масличное угощение они использовались далеко не всегда. Скажем больше: нет никаких письменных указаний на это до XVI века. То есть была и масленица, были и блины. Но вот вместе они тогда как-то не сходились. Именно об этом можно, в частности, прочесть у знаменитого русского историка Николая Костомарова (1817–1885)[231]:

Блины не составляли принадлежности масляницы, какъ теперь,—символомъ масляницы были пироги съ сыромъ и хворосты,—вытянутое тѣсто съ масломъ. Пекли также тѣстяныя шишки, левашники, перепечи, орѣшки: всѣ эти виды подавались въ маслѣ; такія же кушанья готовились въ постъ съ растительнымъ масломъ.

Блинщица. Лубок. 1830-е гг.

Так что и известный всем «Домострой» (середина XVI века), и гораздо менее популярная «Роспись царским кушаньям» (1610-13 года) – все это обходилось без «блинных» ассоциаций на масленицу. И тому есть простое объяснение. Дело в том, что изначально на Руси, как и во многих других странах мира, Новый год – был весенним праздником. По древней традиции, он издавна праздновался в начале марта. И в этом смысле языческая масленица (или *комоедица*, как она называлась тогда) просто предшествовала ему. Так на Руси продолжалось примерно до конца XV века, когда в 1492 году Великий князь Иван III, дедушка Ивана Грозного, одобрил постановление Церковного собора о переносе Нового года на 1 сентября.

Одновременно церковные власти учредили вместо языческого праздника свой, специально сдвинув для этого границы великого поста. Даже сам термин «масленица» возникает лишь в XVI веке. Период проведения древнего славянского праздника сократился до одной недели. И она оказалась передвинутой в первую неделю облегченного поста, носившую в церковном календаре название «сырной» или «мясопуста», предшествуя времени Великого Поста.

Уличный продавец блинов в Санкт-Петербурге. С гравюры Шенберга. Конец XVIII в.

Таким образом, церковь, с одной стороны, «победила языческие суеверия». А с другой – сохранила народную традицию накрывать обильные столы со всевозможной снедью. Употреблять в пищу большое количество разнообразной молочной пищи: сметаны, сливок, творога, коровьего масла, молока, а так же яиц, рыбы, различных круп, пирогов, блинов. После этого масленица полностью превратилась в христианский религиозный праздник. А ее название стало соответствовать православному обычаю: мясо уже исключается из пищи, а молочные продукты еще можно употреблять – вот и пекут блины масленые.

Блины, пирожки, шаньги и ватрушки – несть числа всем этим названиям в русской кухне. Наша выпечка по праву завоевала совершенно отдельное место в отечественной кулинарии. И

одновременно сделала эту нашу кулинарию абсолютно уникальной страницей в книге мировой гастрономии.

Игристое искушение России

Пенные напитки упоминаются в русских источниках еще из глубины веков. Другое дело, что там это – меды, пиво. А вот легкие вина – шампанское и его аналоги – относительно недавнее приобретение нашего стола. При этом трудно назвать другой иностранный продукт (за исключением, пожалуй, картофеля), который стал бы столь популярен у нас. Сначала среди обеспеченной, аристократической публики. А потом превратившись в поистине народный напиток.

В одной из предыдущих глав мы видели, как зарождалось у нас виноделие. Что-то было от нашего собственного опыта. Что-то – честно приобретенное у европейских специалистов, которых не стеснялись приглашать для адаптации знаний и освоения новых, незнакомых приемов. С шампанским ситуация были похожей.

Первое подобие игристых вин появляется у нас еще в конце XVII века. На Кубани в станицах Цимлянская и Кумшатская традиционно получались такие «газированные» естественным образом хмельные напитки. Впрочем, здесь не следует 100-процентно принимать на веру упоминания о схожести их с шампанским. Во-первых, все это уже более поздние попытки найти «исторические корни» этого напитка у нас. Реальных, достойных доверия свидетельств XVII века попросту нет. А во-вторых, степень «шампанизации» цимлянского тоже под вопросом. Известны воспоминания о том, что это было любимое вино атамана Матвея Ивановича Платова. И в кампанию 1812 года он непременно возил его с собой в нескольких бочонках. Думаем, не стоит объяснять, насколько обычные бочонки были способны сохранять избыточное внутреннее давление. В той же Франции еще в 1728 году Людовик XV издал указ, постановляющий разливать и продавать шампанское в бутылках.

Было время и в России действительно возлагались надежды на донское виноградарство и казацкое виноделие. И в цимлянском вине пытались разглядеть настоящее «русское шампанское». Впервые задумался об этом Петр I, многие годы безуспешно пытавшийся выстроить отношения с Францией. И в какой-то период времени, отчаявшись в этом, государь решил попросту делать все «в пику» этой европейской державе. Шампанское было одним из таких примеров. Впрочем, деятельность Петра тем, пожалуй, и характерна, что лишь немногие дела из всех «бьющих ключом» инициатив русского монарха были претворены в жизнь.

Так вот, предание гласит, что Петр I, проплывая от Воронежа

к Азову на кораблях новой флотилии, не раз останавливался на нижнем Дону. И подметил, что местная почва очень подходит для виноделия. Трудно определить, кто подсказал царю эту идею (сам он во Франции до этого не был и знать о тамошних почвах мог немного). Но результат оказался традиционным для той эпохи: Петр выписал из Франции садоводов и закупил там виноградные лозы. Они были посажены близ селения Цымлы, хорошо принялись и дали неплохой урожай. Первыми опытами донского виноделия Петр оказался доволен. И после поездки по Европе, когда он, посетив Париж и Дом инвалидов, вернувшись в Россию, послал французским ветеранам несколько бочек своего, донского вина[232].

«В моих руках вся Франция» – Петр I держит маленького короля Людовика XV во время своего визита в Париж в 1717 году

Трудно сказать, насколько французский опыт оказал тогда воздействие на донскую практику виноделия. Полагаем, что не очень существенно. Гораздо большее значение для нашего понимания тонкостей французского игристого вина имела

французская революция. Собственно, это событие вообще во многом явилось серьезным «фактором ускорения» для нашей отечественной кухни. Ведь множество французских поваров, уставших от обсуждения идей «свободы, равенства и братства», ринулись с берегов Сены во все соседние страны. И заснеженная Россия могла показаться им тогда «островком стабильности» в бурном море европейских войн и революций.

Еще 1780 году винодел Филипп Клико отправил на пробу в российскую столицу небольшую партию своего вина. Увы, из-за последовавших в начале века наполеоновских войн «виные» отношения России и Франции возобновились лишь в 1814 году. Именно тогда дом Клико (переименованный уже во «Вдову Клико») и начал экспансию в Россию. Молодая вдова Барб-Николь Клико-Понсардэн, благодаря своей предприимчивости и деловым талантам, добилась очень важного результата: шампанское стало модным напитком. А в России (ставшей приоритетным направлением его экспорта) превратилось в культовый символ достатка и светской жизни. Объемы продаж в нашей стране действительно были впечатляющими. Так, в 1825 году, к примеру, «Вдова Клико» продала в России 252 452 бутылки шампанского. Это составляло почти 90 % всего ее производства. Проспер Мериме писал: «Вдова Клико напоила Россию. Ее вино называют здесь “кликовское” и не пьют ничего другого»[233].

Профессиональная же история русского шампанского начинается в самом конце XVIII века. В 1799 году в крымском Судаке, в доме академика П.С.Палласа были проведены первые опыты по производству шампанских вин. Ученый жил там с 1795 по 1808 годы, описал свыше 40 сортов местного винограда. В 1804 году он создал здесь первое в России казенное училище виноградарства и виноделия, быстро ставшее центром подготовки соответствующих специалистов. Экспериментируя с купажами и технологиями, Паллас постепенно начал изготовление крымского шампанского в масштабах, позволяющих заявить о себе на рынке российских столиц.

Петер Симон Паллас (1741–1811)

И все-таки общее положения с местными игристыми винами в России в даже середине XIX веке крайне грустное. Обозреватель журнала «Москвитянин»[234] попытался изобразить эту картину в красочных подробностях:

между тѣмъ какъ Руанскіе купцы хлопочутъ о выгодахъ отправлять шампанское вино въ Петербургъ или въ Одессу, у насъ находятся люди, которые хлопочутъ о средствахъ вовсе избавиться отъ иностранной монополіи въ винномъ отношеніи. «То есть, не пить вина» — думаете вы. Нѣтъ, зачѣмъ же не пить — пить, но только свое, доморощенное, да не сусло какое-нибудь, а вино сфабрикованное такимъ образомъ, что его нельзя отличить отъ настоящаго. Извѣстно, что всѣ виноградныя вина Юга успѣшно фабрикуются въ сѣверной Германіи, сбываясь за настоящія, и что это искусственное пойло не рѣдко встрѣчается и у насъ. Русскій человѣкъ давно перенялъ у Нѣмцевъ такое выгодное мастерство, и въ старые годы, гдѣ-то на берегахъ Яузы, существовало заведеніе, вывѣска котораго, не краснѣя, объявляла, что «здѣсь дѣлаютъ шампанское не хуже Нѣмецкаго»... Но потомъ, по разнымъ причинамъ, фабрикація эта ослабла. Теперь она обѣщаетъ возникнуть снова, но, кажется, въ другомъ видѣ.

Действительно, степень фальсификации шампанского впечатляла даже по нынешним меркам. Впрочем, что значит «фальсификации»? Редко, кто из торговцев шел на прямой подлог. Известна незавидная судьба иностранца Крича, который наладил в Крыму производство собственного шампанского. Но не устоял перед искушением наклеивать на него этикетки французского дома «Louis Roederer». Разоблаченная афера дошла до ушей самого императора, который приказал выдворить незадачливого предпринимателя на родину.

Основная же масса русского «шампанского» была незатейливой продукцией полукустарного производства с добавлением кизлярского молодого вина. «Все дешевые сорта так называемых мадеры, сотерна, жульена и т. п., продаваемые из погребов во внутренних городах, бывают приготовлены из Кизлярского чихиря, покупаемого на Нижегородской ярмарке»[235].

Изъ Донскихъ винъ, тѣ, которыя слабѣе и большою частью красныя, доставляются на продажу въ бочкахъ въ Москву, Харьковъ, Курскъ, Калугу, Тулу, Воронежъ и Саратовъ, а въ бутылкахъ продаются шипучія вина въ большомъ количествѣ, подъ названіями: полушампанскаго, цымлянскаго, горскаго, розоваго и пр. Такихъ винъ изготовляется ежегодно болѣе милліона бутылокъ, одними главными промышленниками, которые отправляютъ ихъ на продажу въ С. Петербургъ, Москву, Харьковъ, Елисаветградъ, Таганротъ, Саратовъ. На Нижегородской ярмаркѣ продается Донскаго вина ожегодно до 175,000 бутылокъ, а изъ этого количества, третья доля употребляется на мѣстѣ. Крымскія вина сбываются большою частью на Украинскихъ ярмаркахъ, а на Нижегородскую привозятся въ незначительномъ количествѣ и покупаются здѣсь виноторговцами, которые продаютъ ихъ изъ своихъ погребовъ за настоящее шампанское, или бордо-муссё.

Но все-таки спрос определяет предложение. И желание пить хорошее игристое вино не покидало наших соотечественников даже в описанных выше условиях засилья «горского и розоватого». Просто не будем забывать, что параллельно существует и импорт из Франции хорошего шампанского. И ввоз этот постоянно растет. Так, в 1880 году через русские порты в страну прибыло 1,1 миллиона бутылок этого напитка[236]. В этой связи попытки произвести собственный качественный продукт предпринимались все чаще. Среди тех, кто пытался сделать это – граф (в последующем, с 1845 года – светлейший князь) Михаил Семенович Воронцов.

Генерал-фельдмаршал Светлейший князь Михаил Семенович Воронцов

Уже с 1840-х годов известно его игристое вино «Ай-Даниль», выпускаемое в его крымском имении. «Только у графа Воронцова, можно сказать, все части хозяйства подвигаются вперед. Вина свои он сбывает; доказательство, что они хороши. Массандрское и ай-даниельское шампанское могло бы идти за эпернейское, если бы заткнуть бутылку пробкою с французскою фирмою. Но граф Воронцов продает свой товар лицом и не хочет, чтобы его вина пускали в ход под ложными наименованиями»[237]. Собственно,

М.Воронцову развивать местное производство и по должности было положено. Ведь с 1823 года он – новороссийский генерал-губернатор, в сферу ответственности которого входила практически вся южная Россия от Екатеринославской губернии до Бессарабии. «Крым обязан пенистыми своими винами князю Воронцову, который по части виноделия много предпринимал полезного здесь, в Одессе, Бессарабии и на Кавказе, но мог успеть только на южном берегу полуострова»[238].

История нередко создает комичные ситуации. И здесь тоже не обошлось без них. Два любителя шампанского, запомнившихся в истории России в том числе и этой их страстью, оказались соперниками в начале 1820-х годов в Кишиневе. «Полумилорд, полуподлец», – помните эти стихи Пушкина? Они ведь о нем, о Воронцове:

Полу-милорд, полу-купец,
Полу-мудрец, полу-невежда,
Полу-подлец, но есть надежда,
Что будет полным, наконец.

Что уж там произошло между Александром Сергеевичем и супругой графа Елизаветой Ксаверьевной (урожденной графиней Браницкой) сегодня трудно определить. Да, главное, и не нужно. Просто в какой-то момент их интрига оказалась достоянием гласности, что не стало приятным ни для кого из обоих мужчин. И если Воронцов был скован должностным этикетом и служебными обязанностями, то Пушкину ничто не мешало излить свои эмоции в поэтической строке. Чем он и воспользовался в полной мере.

Оставим интриги той поры прошедшей эпохе. А сами вернемся к шампанскому, для производства которого Михаил Воронцов сделал немало. О чем справедливо говорят современники[239]:

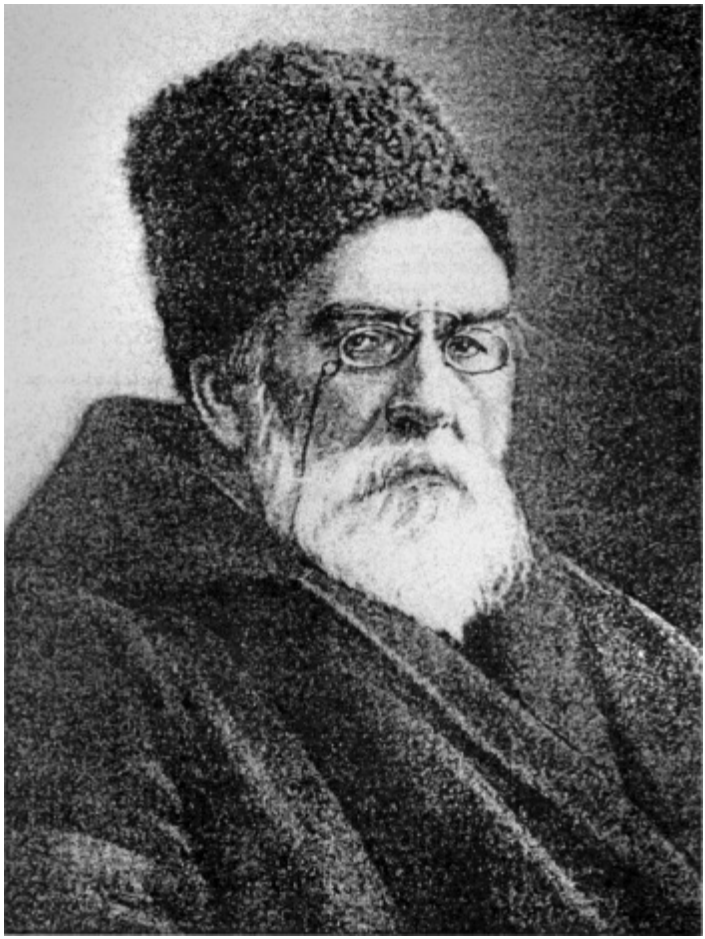
На бывшей въ 1846 году Симферопольской выставкѣ сельскихъ произведеній, лучшими винами признаны, изъ пѣнистыхъ, Князя Воронцова Ай-Дониль, очень близко подходящее къ лучшему Шампанскому: его же вино Массандрское; Судакское купца Крича; вино Генерала Шатилова, которое однакожь было однолѣтнее и со временемъ улучшилось бы, почему и невозможно было произнести о немъ настоящаго сужденія.

Крымская война и севастопольская кампания 1855 года серьезно подорвали винодельческую отрасль на полуострове. А последствия поражения еще долго сказывались на финансах и торговле страны. Может быть, поэтому на 10–15 лет качественное русское шампанское стало лишь воспоминанием о блистательном прошлом.

Главным «действующим лицом» для его возрождения стал князь Лев Сергеевич Голицын (1845–1915). Деятельность его трудно переоценить. Начав со скромного виноградного хозяйства под Феодосией, он в конце XIX века основал поселок Новый Свет (до 1912 года именовался Парадиз), «градообразующим предприятием» которого был завод шампанских вин. И здесь важно понять, с каким «багажом» подошел Лев Сергеевич к крымскому этапу своей жизни. Может быть, главным здесь является его разностороннее образование. Еще с детства он знал польский, французский и немецкий языки. В 18 лет отец отправляет его учиться во Францию, где в 1862 году он оканчивает Парижский университет со степенью бакалавра. 3-летняя служба в Министерстве иностранных дел стала лишь прелюдией к поступлению на юридический факультет Московского университета. В 1872–1874 годах он продолжает образование в Лейпциге и Гёттингене. Уже тогда он заинтересовался опытом приготовления виноградных вин, для изучения которого снова отправляется во Францию. А потом был Крым и Парадиз.

Именно там он закладывает питомник, где выращивается несколько сот сортов винограда (местного и привезенного из-за границы). Его триумф состоялся в 1899–1900 годах. 60 тысяч бутылок – казалось бы не очень много для России (напомним, что импорт французского шампанского доходил в эти годы до 1 млн бутылок). Но именно этот ограниченный «тираж» и создал славу Голицына. И сохранил его имя потомкам. В 1900 году на Всемирной промышленной выставке в Париже именно эта партия была представлена от России. Получить иностранцу премию за собственное шампанское во Франции? Даже сегодня это кажется нереальным.

И все-таки чудо произошло. «Слепая» дегустация среди экспертов выявила победителя. Все бутылки участников были завернуты в фольгу, так чтобы названия их нельзя было прочесть. Когда граф Шандон, председатель жюри, попросил очистить бутылку победителя (причем единогласно получившего все голоса конкурсной комиссии), мало кто сомневался, что будет оглашено французское имя: – «Noviy sviet». Le prince Golitsyn» – прочитал он, не веря своим глазам.



Лев Сергеевич Голицын (1845–1915)

К сожалению, работы Голицына не получили серьезного развития. Это объяснимо. Виноградные сады, налаживание производства, системы доставки и распределения – все это требовало огромных средств. Их попросту не было. И голицынское шампанское так и осталось любопытным артефактом, напоминанием о том, что рождающиеся в России «Левши» имеют общую судьбу. В 1913 году в связи с ухудшением здоровья, затруднительным финансовым положением и, желая сохранить уникальное хозяйство, Л. С. Голицын принёс в дар Николаю II часть своего имения Новый свет с землей (113 га), коллекцией вин, заводом шампанских вин и подвалами.

Но шампанское удивительный продукт. И, несмотря на последующую Мировую войну и революцию в России, оно возродилось, пусть и утратив налет изящества и избранности.

Ведь именно в СССР шампанское стало поистине народным напитком, который присутствовал на столе любого из наших сограждан. Впрочем, его история тоже имела свои тайные страницы.

… В начале 1936 года состоялось решение Политбюро ЦК ВКП(б) о передаче всего виноделия в Нарком-пищепром СССР. А уже в июле того же года было принято постановление ЦК и СНК СССР об энергичном развитии винодельческой промышленности, в частности, о выпуске шампанских вин за ближайшее пятилетие (1937–1941) в размере 12 млн бутылок, то есть с увеличением против существовавшего тогда уровня выпуска шампанского в 60 раз!

Мало кто знает, но советское шампанское имеет своего автора, создателя. Антон Михайлович Фролов-Багреев (1877–1953) по праву считается основоположником советской школы шампанского. Выпускник Петербургского университета, химик по образованию, он прошел стажировку в научных и учебных заведениях Франции, Испании, Германии, Португалии, Дании, работал в Никитском ботаническом саду в Ялте, на шампанском заводе в Абрау-Дюрсо, был директором Бессарабского училища виноградарства и виноделия (там его и застала Октябрьская революция). А в 1943 году (в разгар войны!) он назначен главным шампанистом «Главвино». Долгое время руководил кафедрой

технологии виноделия в Московском технологическом институте пищевой промышленности (МТИПП). Но это – так сказать выписка из трудовой книжки. А за ее пределами оставался очень показательный эпизод. В 1936 году, уже будучи действительным членом ВАСХНИЛ, в рамках микояновской кампании по освоению иностранного опыта Фролов-Багреев командирован во Францию, в провинцию Шампань.

Антон Михайлович Фролов-Багреев (1877–1953)

Тут надо немного остановиться на технологии производства шампанского. Первоначальное брожение вина начинается в бочках, где природный сахар в винограде превращается в алкоголь, при этом побочная двуокись углерода улетучивается. Таким образом, получают «базовое вино». Это вино слишком кислое и не очень приятно само по себе. На этом этапе производится купажирование с использованием вина из различных виноградников и разных лет. Дальше смешанное вино

разливается в бутылки, туда же добавляется смесь из того же купажа, с дрожжами «*Saccharomyces cerevisiae*» и небольшим количеством сахара. Бутылки в горизонтальном положении помещаются в винный погреб для вторичного брожения. Фролову-Багрееву принадлежит доработка технологии шампанизации в непрерывном потоке в акратофорах (специальных проточных емкостях). Она и явилась основой массового производства этого напитка. Но одна из главных проблем в воспроизведении производства шампанского была именно в этих дрожжах. Французские виноделы хранили их в секрете, делиться которым не хотели ни за какие деньги.

Что уж там произошло в ходе командировки Антона Михайловича, сейчас уже не восстановить. Сам он об этом эпизоде распространяться не любил. Но факт – есть факт. И, сходя с поезда на Белорусском вокзале, он сжимал в кармане пиджака две стеклянные пробирки с культурой этих незаменимых дрожжей. От которой пошло и все «Советское» шампанское. Этот эпизод, рассказанный нам директором музея МТИПП Анной Ивановной Щеголевой, не получил широкой огласки, но был, конечно, хорошо известен коллегам и специалистам. Так что предприимчивость и инициатива советских ученых была тогда не менее эффективной, чем работа кадровых разведчиков, добывавших секреты авиационных двигателей и артиллерийских орудий[240].

Рассказанная история даже для нас – странное свидетельство роли шампанского в России. Казалось бы, абсолютно чуждый для нашей исторической кухни продукт из-за своей привлекательности завоевал сердца россиян. И, благодаря настойчивости и таланту наших соотечественников, превратился в поистине народный напиток, без которого каждый из нас не представляет настоящего торжества.

Сладкая месть

Конфетная история – вот один из многих сюжетов, который объединяет нас со всем миром. Ведь, и правда, может ли любовь к сладкому быть какой-то особенной и составлять лишь чью-то конкретно национальную гордость?

«Конфектная лавка» – такие заведения были совсем не редки в наших городах лет 150 назад. Звучит непривычно? Просто теперешнее слово «конфеты» – производное от латинского «confectum» – приготовленное снадобье. Еще в словарях XVIII века это слово было мужского рода. И даже на коробочках XIX века можно прочитать «Конфект дамский». В сегодняшних же словарях конфета – это изделие на сахарной основе, приготовленное с добавлением различного вида сырья, вкусовых и ароматических добавок. Конфеты сопровождают нас по всей жизни. Для многих они являются «гормоном» счастья и радости. Съешь ее и на душе лучше станет. А все неприятности отступят прочь.

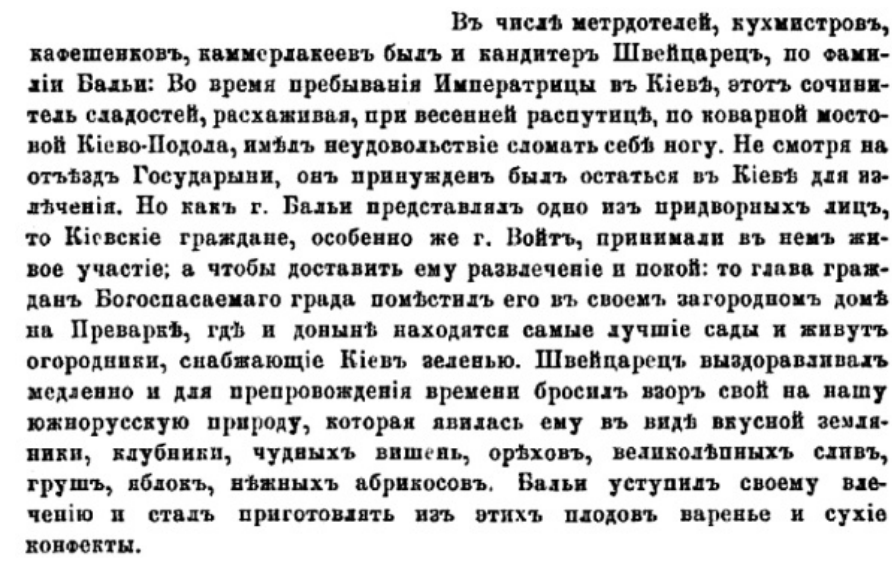
Вообще конфета имеет историю, гораздо длиннее, чем мы можем предположить. Ее прошлое охватывает географию всего мира. Говорят, что первой конфете три тысячи лет. Родилась она в Древнем Египте и была простым шариком, скатанным из мелко порубленных фиников, меда и орехов. На древнем Востоке конфеты делали из инжира, миндаля, меда и тех же орехов. В Древнем Риме их обваливали в маковых зернах, кунжуте. А предшественниками российских конфет являются, скорее всего, сегодняшние цукаты. Вот, как описывал исследователь[241] быт XVII века:

> Десертомъ служили:
> сахары, леденцы, марцапаны; изъ фруктовъ: арбузы, цукаты, померанцевые и мушкатные яблоки, шептала, сушеныя венгерскія сливы, ягодныя смоквы; орѣхи, какіе-то индѣйскіе овощи, наконецъ, патока съ инбиремъ.

Именно в XVII веке к нам из немецкого языка пришло это слово – «цукаты». И так и осталось у нас на многие века. До этого же похожий продукт назывался «сухое киевское варенье». Это кусочки фруктов были многократно уварены в сахарном сиропе практически до янтарной прозрачности. Первые упоминания о нем относятся к XIV веку. В летописях рассказывается, как литовскому князю Ягайло привели к свадебному столу это

«сухое» варенье. Впоследствии поклонником этого лакомства была Екатерина II. Во время путешествия по южной России в 1787 году приключился забавный случай. Царица, естественно, не могла обойти стороной Киев. В поездке ее сопровождала огромная свита, состоявшая как из важных лиц, так и из прислуги: лакеев, поваров, метрдотелей. Был среди них и волею случая попавший к русскому двору швейцарец – кондитер по фамилии Бальи. О его счастливом приключении рассказывает украинский историк Николай Закревский (1805–1871)[242] (см. фрагмент на сл. стр.).

Императрица давно уже возвратилась в Санкт-Петербург, когда выздоравливающий швейцарец отправил в столицу несколько ящиков варенья собственного производства. Может быть, благодаря его приятному вкусу, а может, интриге с «иностранным» поваром, – придворные знатоки оценили продукт. Сложилось мнение, что киевское варенье нисколько не уступает иностранному, и притом очень дорогому. Екатерина приказала, чтобы по осени доставляли его в Санкт-Петербург и подавали к царскому столу. Сановники и приближенные последовали примеру самодержицы. Так и шли повозки с этой сладостью из Киева.



Въ числѣ метрдотелей, кухмистровъ, кафешенковъ, каммерлакеевъ былъ и кандитеръ Швейцарецъ, по фамиліи Бальи: Во время пребыванія Императрицы въ Кіевѣ, этотъ сочинитель сладостей, расхаживая, при весенней распутицѣ, по коварной мостовой Кіево-Подола, имѣлъ неудовольствіе сломать себѣ ногу. Не смотря на отъѣздъ Государыни, онъ принужденъ былъ остаться въ Кіевѣ для излѣченія. Но какъ г. Бальи представлялъ одно изъ придворныхъ лицъ, то Кіевскіе граждане, особенно же г. Войтъ, принимали въ немъ живое участіе; а чтобы доставить ему развлеченіе и покой: то глава гражданъ Богоспасаемаго града помѣстилъ его въ своемъ загородномъ домѣ на Преваркѣ, гдѣ и донынѣ находятся самые лучшіе сады и живутъ огородники, снабжающіе Кіевъ зеленью. Швейцарецъ выздоравливалъ медленно и для препровожденія времени бросилъ взоръ свой на нашу южнорусскую природу, которая явилась ему въ видѣ вкусной земляники, клубники, чудныхъ вишенъ, орѣховъ, великолѣпныхъ сливъ, грушъ, яблокъ, нѣжныхъ абрикосовъ. Бальи уступилъ своему влеченію и сталъ приготовлять изъ этихъ плодовъ варенье и сухіе конфекты.

К 1489 году относятся первые упоминания о знакомом нам леденце. Более 500 лет это изделие из патоки, меда радует наших детей и взрослых. Наши пра-пра… прабабушки добавляли туда корень имбиря, за счет чего получался пряный вкус. Когда научились делать леденцы на палочке доподлинно неизвестно.

Идея настолько проста, что, скорее всего, она рождалась не один раз и во многих городах. Потом забывалась и приходила снова. Сначала это были даже не «петушки», а «домики», «белочки», «мишки». Сироп с патокой наливался в специальную форму, сбоку вставлялась длинная щепочка, он застывал там. Потом форма «разнималась» и получался тот самый знакомый нам леденец на палочке.

Формы для леденцов. Из экспозиции Музея русского десерта в Звенигороде. Фото авторов.

Еще долго конфеты были бы штучным товаром, если бы не сахар. Первые упоминания о нем относятся к XI веку. Для приготовления кутьи, пишется в «Вопрошении» Кирика (иеромонаха и доместика новгородского Антониева монастыря) епископу Новгородскому Нифонту (1129–1156), «взять три части вареной пшеницы, а четвертую – гороха, бобов и сочевицы, также вареных, приправить медом и сахаром»[243]. Первоначально сахар доставлялся, вероятнее всего, из Константинополя, позднее (в XV веке) через Причерноморье от генуэзцев. В XVI–XVII веках – из Германии через Польшу и Литву. А уже с XVIII столетия – через Санкт-Петербург со всей Европы.

Привозился сахар как специи, продавался дорого. И совсем не каждый мог себе его позволить. В России, к примеру, попить чай с сахаром вприкусу стало общедоступной привычкой лишь с XVIII века. Тот старый сахар делался, естественно, из импортного тростника. Петр I попытался обуздать иностранных купцов и повелел делать сахар в России[244]. В 1718 году он даже учредил сахарную палату. Справедливости ради следует отметить, что

название «сахарная палата» существовало в России и ранее. Так, историк Иван Забелин упоминает о существовании «сахарной или овощной палаты, изготовлявшей и отпускавшей сахары, пряные зелья, сушеные и обсахаренные фрукты»[245] в Хлебенном дворце в царских палатах XVII века. Правда, в отличие от петровских времен, тогда она была лишь одним из отделений дворцовой кухни.

Впрочем, делали тогда сахар у нас из привозного сахарного тростника. Свекла в качестве сырья начала использоваться гораздо позже. Основой для этого стало открытие немецкого химика Андреаса Маргграфа, который в 1747 г. доказал, что сахар в значительном количестве содержится в свекле. При этом оказалось, что он не уступает по вкусовым характеристикам тростниковому. Согласно исследованиям ученого, кормовая свекла содержала около 1,3 % сахара. Ученик Маргграфа, Франц-Карл Ашар (Achard), продолжил исследования и даже добился государственной поддержки в лице короля Фридриха-Вильгельма III, выдавшего ему 50 тыс талеров для проведения дальнейших опытов. На эти деньги в 1802 году в собственном имении в Нижней Силезии Ашар открыл завод по переработке сахарной свеклы.

Неиссякающая тема первородства российской науки и открытий получила в данном вопросе закономерное продолжение. Дело в том, что первые опыты в области переработки сахарной свеклы появляются в этот период и у нас. Выходец из Лифляндии генерал-майор Георг (Егор) Бланкенагель заинтересовался этой проблемой, а самое главное сумел заинтересовать в ней российские власти[246]:

Не имѣя достаточнаго состоянія для производства опытовъ на свой собственный счетъ, онъ обратился къ помощи правительства, которое оказало ему великодушное содѣйствіе, ссудивъ ему 20,000 руб. на устройство фабрики, дало сверхъ того право, согласно его просьбѣ, изъ остатковъ свекловицы, употребленной на производство сахара, добывать пѣнное вино. Генералъ Бланкенагель, на выданныя ему деньги, купилъ въ Тульской Губерніи, въ Черискомъ Уѣздѣ, деревню Алябьеву, гдѣ устроилъ фабрику; тамъ посѣялъ онъ свекловицу на пространствѣ 20 десятинъ.

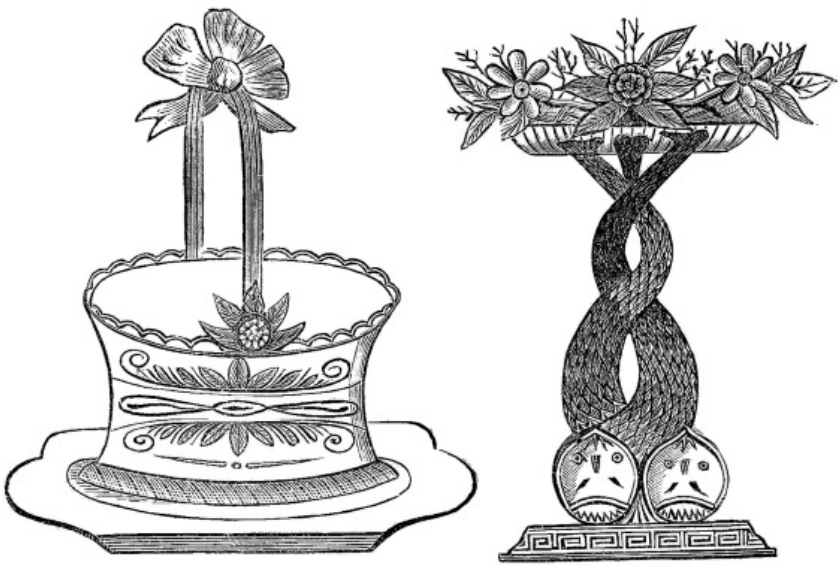
К сожалению, разразившиеся вскоре войны в Европе и России прервали опыты и Ашара, и Бланкенагеля. А производство сахара из свеклы возобновляется лишь в 1820-е годы. А в 1840 году в России имелось 164 завода, принадлежавших преемникам Бланкенагеля Герарду и Мальцеву, помещикам Бахметьеву, Давыдов, Нейтгардту[247].

Вот тогда-то и открываются у нас многочисленные кондитерские мастерские, а потом уже и массовые «промышленные» производства конфет.

Говорят, еще в начале XIX века в городах и весях на званых приемах, обедах и ужинах считалось совсем незазорным, если какая-нибудь богатая и роскошно одетая дама стащит со стола конфетку и спрячет ее в ридикюль. Такое «непристойное» поведение объяснялось просто: конфета была изделием редким, искушающим. Так что общество прощало такие проступки.

Естественно, примером качества была кондитерская Императорского двора. Здесь действительно делали уникальные и

«штучные» изделия. Собственно во всех аристократических домах после званого обеда накрывался десертный стол. Назывался он «сахарный партер». Даже архитектор Растрелли причастен к конструированию таких «столов», которые по сути своей являлись целыми пирамидами и сахарными этажерками. По его эскизам создавались такие вазы, мечи, букеты – вся эта архитектура «малых форм». Все они были из шоколада, марципанов, мастики, карамели.



Карамельные корзины. Рисунок из книги Н.Н. Маслова. Кондитер. 1910 г.

Надо признать, что отечественные мастера добились удивительной искусности в производстве карамельных цветов. Целые каскады этих сладостей спускались с самого верха чуть ли не до полу. Там были деревья, украшенные марципановыми фруктами. Настоящая роскошь. Но ведь не пропадать же ей! Вот почему было принято после приема разбирать всю ее на «царские гостинцы». В бюджете императорского двора уже со времен Александра I была соответствующая статья на эти подарки.

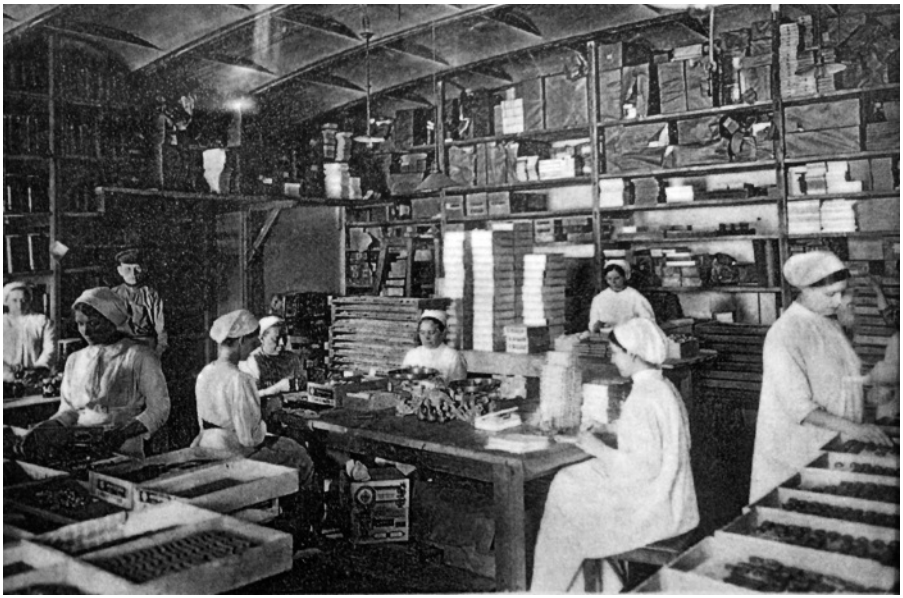
Граф Соллогуб вспоминал, как в детстве он ждал бабушку с этих балов. «Когда она ездила в Павловск на придворный обед, весь дом ожидал нетерпеливо ее возвращения»[248]. Как подъезжал к подъезду «грузный рыдван», из нее выходила утомленная балом бабушка – кавалерственная дама Е.А.Архарова, вдова генерала от инфантерии И.П.Архарова. Впереди же нее по лестнице поднимался слуга, который нес два огромных блюда,

наполненных марципанами, сахарными сухариками, пряничками, пирожными, конфетами. А все потому, что бабушка после бала, не стесняясь, при помощи соседей наполняла эти блюда с общего стола и везла домой. Кивера, карманы, дамские сумочки – все было полно этими гостинцами. Конфеты придворной кондитерской нравились детям, да и не одним им только. Ведь потом всем в барском доме – от малышей и до кухарки – доставались эти сладости.

Массовое производство конфет использовало сахарный сироп с добавлением шоколада, яиц, молока, фруктов. В Европе они появились раньше. В 1659 году французский кондитер Давид Шелли открыл в Париже свою фабрику и начал изготавливать изделия, весьма похожие на современные конфеты.

Другим человеком, внесшим вклад в конфетную индустрию, стал… Томас Эдисон. Талантливый инженер, похоже, не обошел своим вниманием ни одну из множества отраслей науки и промышленности. Кондитеры же обязаны ему изобретением парафинированной бумаги, до сих пор служащей для конфетной обертки.

Нуга, марципаны, пирожное и шоколадные конфеты – все эти виды «новых» сладостей производилось у нас еще в начале XIX века. Но уже с середины столетия меняют свою историческую форму известные нам леденцы. И помимо «леденцов на палочке», они начинают продаваться и в металлических коробках. Открывателем этой эры стала фабрика Ландрин. Официальная версия гласит, что фабрику основал в 1848 году предприниматель Георг (Жорж) Ландрин. Именно тогда он открыл на Петергофском шоссе свою мастерскую по производству леденцовой карамели. Позднее в мастерской стали производить шоколад и бисквит.



Укладка в коробки шоколадных конфет на фабрике (1890-е гг)

Впрочем, есть и альтернативная история. В книге «Москва и москвичи» Владимир Гиляровский приводит сведения о происхождении слова «ландрин», которые рассказывал ему известный московский булочник Филиппов:

«– Вот хоть взять конфеты, которые “ландрин” зовут… Кто Ландрин? Что монпансье? Прежде это монпансье наши у французов выучились делать, только продавали их в бумажках завернутые во всех кондитерских… А тут вон Ландрин… Тоже слово будто заморское, что и надо для торговли, а вышло дело очень просто.

На кондитерскую Григория Ефимовича Елисеева это монпансье работал кустарь Федя. Каждое утро, бывало, несет ему лоток монпансье, – он по-особому его делал, – половинка беленькая и красненькая, пестренькая, кроме него никто так делать не умел, и в бумажках. После именин, что ли, с похмелья, вскочил он товар Елисееву нести.

Видит, лоток накрытый приготовлен стоит. Схватил и бежит, чтобы не опоздать. Приносит. Елисеев развязал лоток и закричал на него:

– Что ты принес? Что?.. Увидал Федя, что забыл завернуть конфеты в бумажки, схватил лоток, побежал. Устал, присел на тумбу около гимназии женской… Бегут гимназистки, одна, другая:

– Почем конфеты? Он не понимает. – По две копейки возьмешь? Дай пяток. Сует одна гривенник… За ней другая… Тот

берёт деньги и сообразил, что выгодно. Потом их выбежало много, раскупили лоток и говорят:

– Ты завтра приходи во двор, к 12 часам, к перемене… Как тебя зовут?

Монпансье Ландрин. Музей русского десерта. Фото авторов

– Фёдором, по фамилии Ландрин. Подсчитал барыши – выгоднее, чем Елисееву продавать, да и бумажки золотые в барышах. На другой день опять принес в гимназию.

– Ландрин пришел! Начал торговать сперва вразнос, потом по местам, а там и фабрику открыл. Стали эти конфеты называться “ландрин” – слово показалось французским… ландрин да ландрин! А он сам новгородский мужик и фамилию получил от речки Ландры, на которой его деревня стоит».

Версия, рассказанная Гиляровским, возможно лишь исторический курьез, не имеющая особых подтверждений. Но, как любопытная иллюстрация, этот текст явно достоин упоминания. Между тем, конфетная и шоколадная промышленность России к концу XIX века процветала. А в 1913 году в стране насчитывалось 142 кондитерских предприятия с 17 405 рабочими, выработавшими 70,1 тыс. тонн различных кондитерских изделий. Общий их выпуск, включая и мелкое кустарное производство, составил 125 тыс. тонн. Продукция российских компаний занимала призовые места на всемирных выставках, поставлялась по всей Европе.

Кулинарная выставка в гостинице «Астория». Санкт-Петербург. 1910-е гг.

Революция 1917 года стала для этой отрасли серьезным ударом. Уже через год национализирована фабрика «Товарищество Эйнем» (в 1922 году превратилась в «Красный Октябрь»). «Адольф Сиу и Ко» получил в 1924 году имя «Большевик» в память об активном участии трудящихся предприятия в революционных событиях. «А.И. Абрикосов и Сыновья» приобрел самое неожиданное имя. Комбинатом «Бабаевский» он стал в честь слесаря П.А.Бабаева, руководителя Сокольнического райисполкома поблизости от абрикосовской фабрики. К производству конфет последний никакого отношения никогда не имел. Впрочем, еще долго к новым названиям на этикетках добавлялось «бывш. Эйнем», «бывш. Ландрин» или «бывш. Борман».

Мы далеки от мысли дать полный обзор конфетной промышленности России. Но мимо одной истории пройти не можем. Ведь вы привыкли, что в этой книге почти ни одна глава с историческими изысканиями не оканчивается без простых человеческих историй и судеб. Вот и сейчас, напоследок – финал одной династии русских мастеров «конфетного жанра». Грустный и очень жизненный.

* * *

«Оставлено все. Взрываем за собой мосты, водокачки, бронепоезда. Связь со штабом прервана. Наш марш на Славянскую, – вспомним его в самой горечи изгнания!»

Как все же переплелось и спуталось наше прошлое. И написанные сотню лет назад слова оказываются неожиданно современными. А судьба иностранца, причудливой игрой судьбы занесенного в Россию в середине XIX века, вдруг заиграет яркими и трагическими красками в нашей последующей истории.

«Конфетная и шоколадная фабрика «М. Конради» была основана в 1853 году выходцем из Швейцарии Морицом Конради. В России он получил имя Маврикий. А предприятие его вскоре стало одной из крупнейших кондитерских фабрик Санкт-Петербурга. Ее здания располагались по Старо-Петергофскому проспекту, неоднократно достраивались и расширялись. Магазины М. Конради находились на Невском (целых три заведения), а также на Садовой, Загородном, Суворовском проспекте и Университетской набережной. В прейскурантах 1900-х годов значится более 20 наименований его продукции: шоколад для варки, какао, шоколад в коробках и «с книжками», шоколадные конфеты и пастилки, фруктовые конфеты, карамель, драже, мармелад, пастила, желе, монпасье, пряники.

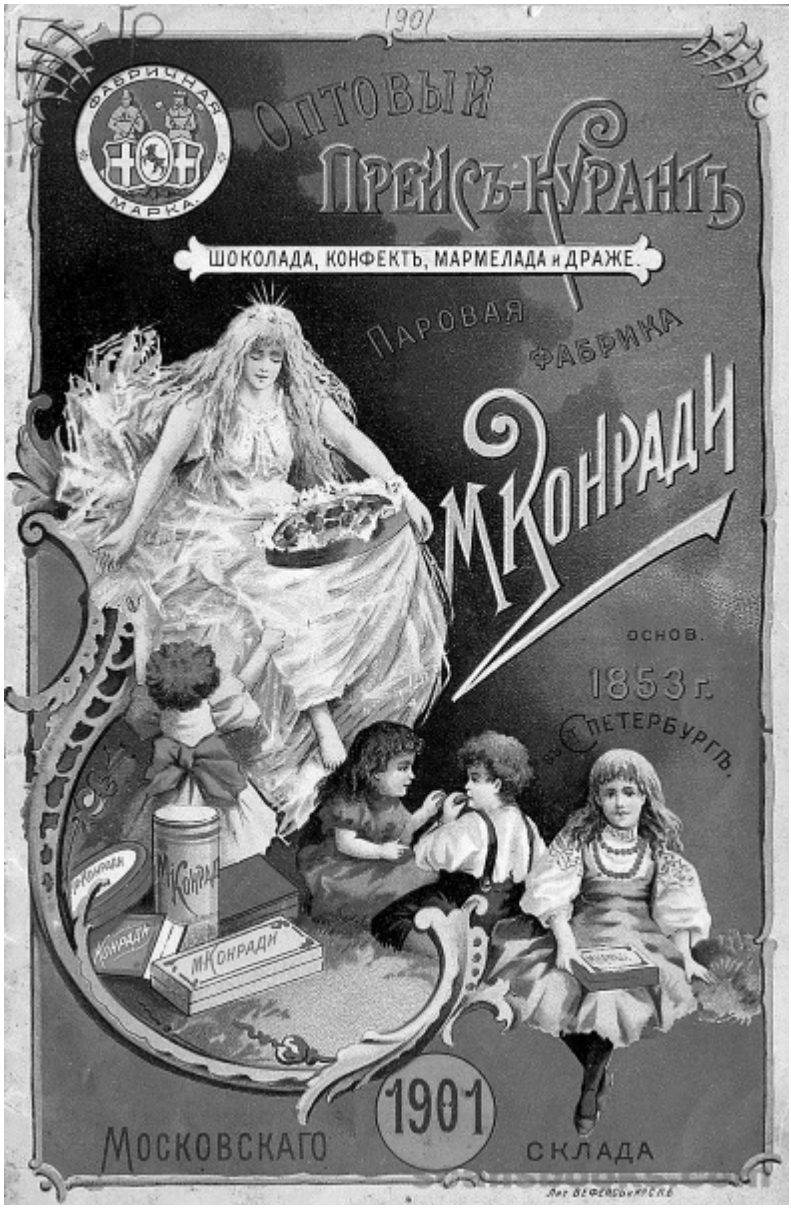
После смерти основателя кондитерского дела, владельцами предприятия становятся его сыновья – Эдуард Маврикиевич (до 1897 года) и Виктор Маврикиевич Конради (с 1897 по 1917). Но семья была многочисленной. Одна из ее ветвей пошла от другого сына предприимчивого швейцарца – Мориса Иоганна. Старший из его девяти детей (тоже по традиции получивший имя Морис) выбрал военную карьеру. После окончания гимназии учился в Павловском военном училище. А позже со второго курса Политехнического института в 1914 году ушёл на фронт, для чего понадобилось разрешение Императора Николая II, поскольку Конради был гражданином Швейцарии.

Получил чин подпоручика. Проявил храбрость и самоотверженность. Был ранен, награждён орденом Святого Георгия IV степени. В январе 1916 года в оканчивает офицерскую школу в Петрограде, после чего отправлен на

Румынский фронт. А в марте 1918 года Отдельная бригада Русских добровольцев под командованием полковника Генерального штаба М.Г.Дроздовского, несмотря на противодействие румынских властей, совершает переход на Дон, в Новочеркасск. По пути она на короткое время выбивает отряды красной гвардии из Ростова. Но оборонять город нет сил, и

«дроздовцы» уходят на соединение с основными частями Добровольческой армии Деникина.

Ближайший соратник Дроздовского – полковник Туркул. Именно его личным адъютантом и служит получивший чин капитана М.Конради. К тому времени до него доходят известия из революционного Петербурга. Еще в 1918 году его дядя (владелец той самой конфетной империи) расстрелян как заложник после убийства



Оптовый прейскурант фабрики Конради. 1901 г.

В. Володарского. В ноябре 1919-го отца забирают в ЧК, допрашивают там, избивают. От побоев он умирает. Из шести братьев и сестер Морица двое пропали без вести в эти годы красного террора. Так что у капитана есть, за что ненавидеть советскую власть. И борется он с ней, не щадя своих сил.

Мы сегодня уверены, что песня «По долинам и по взгорьям» – это советская революционная классика. Только был и гораздо более ранний предшественник этой мелодии (сама она вообще была создана еще в 1914-15 г.). И совсем эта песня не про то, как «с боем взять Приморье». А про трагедию Дроздовского полка:

Из Румынии походом
Шел дроздовский славный полк,
Для спасения народа
Исполняя тяжкий долг.

В действительности, «Марш Дроздовского полка» (на слова П. Баторина) был заказан полковником А. В. Туркулом композитору Дмитрию Покрассу в Харькове 27 июня 1919 года, а исполнен уже 29 июня, возможно, в присутствии главнокомандующего, генерала А. И. Деникина.

Этих дней не смолкнет слава,
Не померкнет никогда.
Офицерские заставы,
Занимали города!

В марте 1920-го Первый Добровольческий корпус отходил к Новороссийску. «Моему 1-му полку приказано было идти в арьергарде. Такой была его боевая судьба – или авангард, или арьергард. Больше чем на переход оторвался полк от отступающей армии. Когда я выходил из станицы Поповичевской, меня нагнали передовые части конной армии Буденного.

Морис Конради. 1921 г.

Мы отбили атаку и в два часа ночи тронулись скорым маршем из станицы. Оттепель размыла дороги в отчаянную трясину. Под мокрым снегом мы остановились передохнуть в станице Старостеблиевской. Еще до рассвета, в потемках, вернулись разъезды.

Конница Буденного, тысячи всадников, перерезает нам дорогу. Выхода для нас нет. Тогда я принимаю решение: тоже отходить на станицу Славянскую»[249]

После эвакуации из Крыма М.Конради оказался в лагере в Галлиполи. В июне 1921 года он вышел в отставку и перебрался вместе с женой Владиславой Львовной Конради в Цюрих. В Швейцарии к нему присоединились мать и четверо младших братьев, сумевших выехать из РСФСР, доказав своё швейцарское гражданство.

Наверное, судьба его затерялась бы среди трагедий сотен тысяч русских офицеров на чужбине. Но случилось по-другому. Весной 1923 года в Лозанне проходит очень важная для Советской России международная конференция, регулирующая

режим черноморских проливов. После двухмесячного перерыва советская делегация во главе полпредом в Италии В.Воровским прибывает туда. 10 мая делегация останавливается в отеле «Сесиль», в ресторане которого Воровский обедает с двумя ближайшими помощниками. Внезапно к столику подходит незнакомец и, выхватив пистолет, убивает Воровского, ранив его спутников.

– Я сделал доброе дело – русские большевики погубили всю Европу… Это пойдет на пользу всему миру, – говорит он прибывшей на место полиции. В обнаруженном при нем удостоверении личности значилось имя – Морис Конради…

Котлеты и поварской вальс

Нельзя утверждать, что котлеты – это такое давнее достижение исторической русской кухни, не знала она их до XVIII века. Впрочем, и не сильно страдала по этому поводу. Рубленое мясо, рыба вообще не характерны для нашей древней кулинарии за малым исключением в виде, скажем, тельного. А уж котлета для наших сограждан лет триста назад означала вполне конкретное понятие. У Василия Левшина в его «Словаре поваренном, кандиторском… термин «котлета» понимается совершенно однозначно, – кусок мяса на косточке:

КОТЕЛЕТЫ. (С. *Повар.*) Котелеты изъ баранины или цѣлятины употребляются поварами въ многочисленныя пріуготовленія. Мы опишемъ здѣсь самыя обыкновеннѣйшія. Довольно извѣстно впрочемъ, какъ дѣлаютъ котелеты: отрѣзавъ два или три ребра, двѣ кости вынимаютъ, а съ оставшей сдвинувъ мясо, и окорочивъ кость, мясо дѣлаютъ битымъ; отваривaютъ въ бульонѣ, или обжариваютъ въ маслѣ; по томъ помазавъ взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, и посыпавъ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, подрумяниваютъ въ печи.

И лишь к середине XIX века в словаре мы находим иное определение: «Котлета – мясо телячье, баранье или свиное, сделанное на подобие лепешечки и поджаренное»[250].

Вот почему пожарская котлета – это не кулинарное продолжение памятника Минину и Пожарскому на Красной площади, а достижение гораздо более позднего времени. Ясно, что рубленая котлета со сливочным маслом внутри не могла появиться в России раньше середины XVIII века. Просто из тех соображений, что сливочное «чухонское» масло пришло к нам в массовую кухню лишь после петровских завоеваний в Прибалтике. Кроме того, сам рецепт блюда совершенно не характерен для старинной русской кулинарии и мог появиться только после широкого притока в Россию иностранной гастрономической культуры. То есть опять же не раньше середины, а то и конца XVIII века.

В своей предыдущей книге – «Непридуманная история русской кухни» – мы посвятили целую главу происхождению

этого блюда. А его история, хотя и имеет ряд неясностей, в целом хорошо изучена. И связана она с именем трактирщика Евдокима Пожарского, проживавшего в начале XIX века в городе Торжке. Рубленые телячьи котлеты, приготовляемые в его заведении, по праву завоевали популярность среди многочисленных путешественников из Петербурга в Москву. Унаследовавшая трактир после смерти отца его дочь Дарья прославилась «доработкой» этого блюда. Очевидно, под влиянием французской традиции котлет «de volaille» она начинает делать их из рубленой курятины. Остановившийся же по случаю в гостинице император Николай I высоко оценил это блюдо, чем заложил его всероссийскую, да и европейскую известность.

Удивительно, что и при СССР это блюдо не было забыто, как множество других порождений русской изящной кухни. Впрочем, нам кажется, что его популярность в ту эпоху – следствие не столько вкусовых качеств (скажем сразу, – весьма высоких), сколько не связанных с кулинарией причин. В советской истории котлеты зажили собственной жизнью. Народная молва при молчании официальных лиц связала их с князем Пожарским, который в 1612 году собрал народное ополчение для борьбы с польскими оккупантами. Князь вообще со временем превратился в такую патриотическую «икону». Он действительно сыграл огромную роль в борьбе за независимость московского государства. Но самое главное, оказался весьма удобной для коммунистической пропаганды фигурой, поскольку опирался на своего соратника – выходца из простого народа Кузьму Минина. Они и на памятнике на Красной площади с ним вдвоем, символизируя единение власти с народом.

Памятник Минину и Пожарскому на Красной площади в Москве

Может быть, именно благодаря этой случайной славе пожарские котлеты и не остались забытыми, как сотни их сверстников из старинной русской кухни. А наоборот, получили при СССР свое признание. Впрочем, заметим для справедливости: в простых столовках их не готовили.

Это кушанье было для ресторанной подачи, олицетворяя собой некоторый вариант «высокой кухни». Что, в общем, и справедливо. Для того чтобы эти котлеты приготовить, нужно не просто куриное мясо прокрутить через мясорубку, здесь все тонкости важны.

Была и еще одна причина того, что это блюдо не вошло в демократический ассортимент заводских столовых и уличных кафе. Дело в том, что в котлеты, конечно, всегда кладется хлеб. Но вот его количество было на совести повара. И если в обычных советских битках и зразах вес хлебного мякиша порой значительно превышал мясное содержание, но с пожарскими этот фокус не проходил. Там количество хлеба (белого без корки) было строго выверено. И «сэкономить» куриное мясо на них было невозможно.

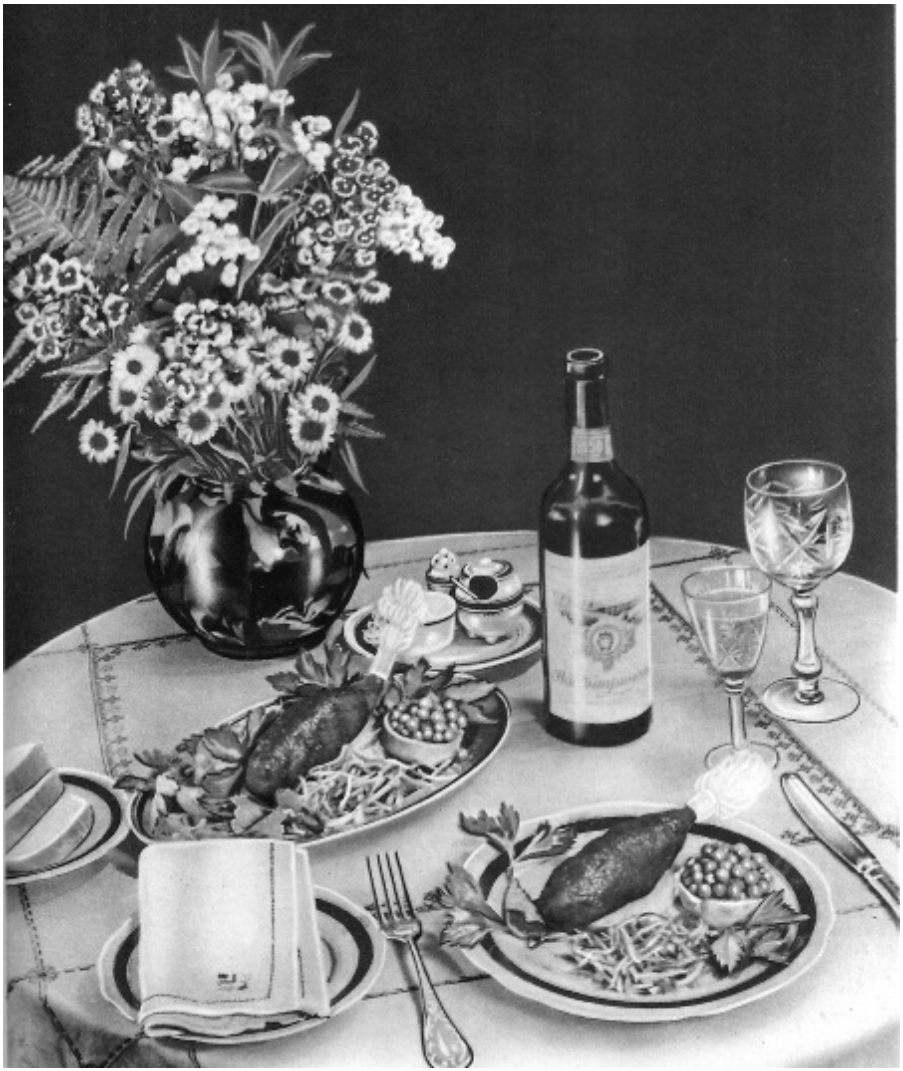
В отличие от пожарских котлеты по-киевски гораздо ближе ко временам СССР. Одна из легенд связывает их появление с Купеческим клубом в Санкт-Петербурге в 1910-х годах. Именно

там «и было создано это «новорусское» блюдо – новомихайловские котлеты, названных так по имени Михайловского дворца, расположенного поблизости. Свернутые из натурального куриного мяса с кусочком масла внутри и торчащей косточкой котлеты были явно нетрадиционны. Но, может быть, именно поэтому и оказались они так популярны? Причем настолько, что даже спустя 30 лет старые повара в СССР помнили о нем.

Кстати говоря, мнения о происхождении киевских котлет разнятся.

– А киевская котлета – это новомихайловская? – спросили мы бывшего главного кулинара Москвы в 1970-е годы Александра Куприкова.

– Господь с вами! – ответил он. – Это довольно старое русское блюдо. И готовилось оно из пулярок и каплунов. Некоторые говорили, что котлету надо прожарить так, чтобы мясо приготовилось, а внутри оставалось нерастопленное сливочное масло. Хотя в советском общепите оно действительно стало популярным в послевоенные годы.



Котлеты по-киевски. Фото репродукции

В 1947 году они возродились благодаря повару МИДа, подавшего в Киеве на приеме дипломатам это блюдо. И оттуда оно пошло сначала по Крещатику, а потом и по всем остальным ресторанам города под названием «котлеты по-киевски». Вы не задумывались, почему оно сейчас известно практически в любой стране? Ведь, читая в меню «котлеты по-киевски» каждый из вас знает, что получит свернутую куриную грудку с кусочком сливочного масла внутри. А все объясняется просто. Котлеты очень скоро попали в рестораны «Интуриста» – советской организации, ведающей приемом иностранных гостей. В результате сотни тысяч иностранцев, посещавших Москву, Ленинград, Киев и Одессу, познакомились с ним. И разнесли по

свету добрые слова об этом любопытном русском блюде.

Лучшие котлеты по-киевски подавали в ленинградском ресторане «Метрополь». Начиная с 1970-х годов, шеф-поваром там был Али Бабиков. Более 50 лет отдал он своей работе, воспитав множество профессионалов. Его сын Рашид продолжил поварскую династию:

– Котлеты по-киевски отец подавал не просто на тарелке, – рассказывал нам Рашид. – Вопреки привычному рецепту она была без косточки, но на тарталетке. Специально, чтобы растаявшее масло не растекалось.

«Метрополь» в 1970-х годах вообще был странным заведением. С одной стороны, – ресторан без категории. Это в то время, когда, скажем, соответствующие заведения в гостиницах – «Астории», «Европейской» – имели категорию высшую. Но при этом, в «Метрополе» питалась вся ленинградская элита, а его поваров приглашали на правительственные и партийные банкеты. И Григорий Романов, член Политбюро ЦК КПСС и руководитель областной парторганизации, – был главным заказчиком этих торжеств.

Впрочем, не столько именитыми гостями славился этот ресторан, сколько поварами и руководителями. Нас часто спрашивают: почему вы так уважительно пишете про советскую кухню? Так вот, может быть, поэтому. Из-за таких вот человеческих историй.

* * *

Песня «Синий платочек» – бессмертная лирическая классика нашего прошлого. Имеющая, как оказалось, и самое непосредственное отношение к советской кулинарии. Ах, война-война. Как ты перевернула судьбы людей…

История этой песни началась в 1939 году, когда из Польши в СССР, убегая от немецкой оккупации, приехал эстрадный ансамбль «Голубой джаз». Весной 40-го года он гастролировал в Москве, в саду Эрмитаж. Композиция пианиста Ежи Петербургского особенно понравилась одному из зрителей – столичному поэту и драматургу Якову Галицкому. Тут же после концерта он встретился с артистом и набросал стихи к музыке. Песня про синий девичий платочек с легкой руки польских исполнителей вошла в довоенный репертуар Л. Руслановой, И. Юрьевой, В. Козина. Простая и, казалось бы, примитивная мелодия вдруг запала в душу миллионам слушателей.

А дальше была война. И запомнившиеся по мирной жизни

слова начали переделываться в солдатских окопах «на военный лад»:

Двадцать второго июня,
Ровно в четыре часа
Киев бомбили,
Нам объявили,
Что началася война.

Ленинградец Михаил Максимов уходит на фронт в августе 1941-го. Идет добровольцем, хотя имел бронь. Его жена и дочь остались в Ленинграде, вокруг которого 8 сентября замыкается кольцо блокады. Хорошо, что фронт практически рядом – с оказией он передает родным посылки из офицерского пайка. Может быть, благодаря этим редким подаркам они и выжили. Ведь ад стоял кромешный. Вот, что вспоминала дочь Максимова в интервью газете «Московские новости»:

Михаил Максимов, военный корреспондент

– В один из дней (приехав в короткий отпуск с фронта) папа решил проведать свою одноклассницу, которая жила недалеко от

нас. Вернулся расстроенный и тихо сказал: «Фриду съели». Я никак не могла понять, как это тетю Фриду съели? Позже мне объяснили.

Семье повезло. В брезентовой полуторке 2 марта 1942 года они были вывезены из голодающего города по льду Ладожского озера – «Дороге жизни», как называли ее тогда.

К этому времени Михаил Максимов, начавший в 1941-м служить в 1-й горнострелковой бригаде в должности помощника командира артиллерийско-пулеметного батальона, отозван в распоряжение газеты «В решающий бой!» 54-й армии Волховского фронта. Репортажи с фронта, корреспонденции о боях и героях…

Были у него и «мирные» задания. Вот, к примеру, с концертом приехала Клавдия Шульженко. Освещая ее гастроли, молодой корреспондент разговорился со звездой. Как-то сразу оказалось, что он обладает абсолютным слухом. Легко смог подобрать аккомпанемент к любой мелодии. А узнав, что Максимов пишет стихи, Шульженко предложила написать новый текст на музыку довоенной песни «Синий платочек». Но чтобы слова в ней были новые, поднимающие людей на бой в эти самые трудные месяцы войны. И написать нужно было к утру, чтобы на концерте в госпитале она прозвучала уже с новыми стихами.

Клавдия Шульженко, женщина – «синий платочек»

Вот тогда-то эта мелодия Ежи Петербурского и получила второе рождение. Опубликованные уже 8 июня 1942 года в дивизионной газете «За Родину!», стихи мгновенно обрели сказочную популярность. Песня звучала из каждого окопа. Любой музыкальный коллектив, отправляясь с концертами на фронт, включал ее в свой репертуар.

Сколько заветных платочков
Носим в шинелях с собой!
Нежные речи,
Девичьи плечи
Помним в страде боевой.
За них, родных,

Желанных, любимых таких.
Строчит пулеметчик за синий платочек,
Что был на плечах дорогих!

Слава имеет своенравный характер. И Михаил Максимов, который, казалось бы, мог получить всесоюзную известность благодаря этой удаче, вернулся после победы в родной город обычным инженером-технологом. И стихов для печати уже никогда не писал.

А как же, спросите вы, название этой главы «Поварской вальс»? А все очень просто. Тысячи людей знали в 60-е годы Михаила Александровича не как поэта. А как руководителя Высших кулинарных курсов, которые действовали тогда в Ленинграде. До этого он работал заместителем директора ресторана «Нева», потом руководил знаменитым ленинградским рестораном «Метрополь». А став педагогом и организатором общественного питания получил свою долю славы. Профессиональной, крепкой, поварской.

КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ

Для того чтобы эти котлеты приготовить, нужно не просто куриное мясо прокрутить через мясорубку, здесь все тонкости важны. Сегодня для этого нам потребуется: куриное мясо (с целой курицы), 150 г белого черствого хлеба без корки, 150 г замороженного сливочного масла, 200 мл холодных сливок, соль, перец. Для жарки лучше всего использовать топленое масло. Панировка – обычные сухари или черствый хлеб, размолотый в крошку в блендере. Все продукты должны быть максимально холодными, а масло сильно замороженным. Его следует натереть на крупной терке и поставить в холодильник. Хлеб замочить в сливках. С курицы снять кожу – она нам не нужна, и отделить мякоть. Куриное мясо прокрутить дважды через мясорубку. Первый раз без хлеба, а второй вместе с хлебом, отжимать хлеб от сливок не нужно. Фарш посолить, поперчить, добавить масло из холодильника и перемешать вилкой.

И обязательно фарш еще раз поставить в холодильник не менее чем на час. Чем холоднее он будет, тем сочнее станут котлеты. Поверьте, это очень важно.

Заранее включить духовку на разогрев до 200 °С. Сформировать овальные крупные котлеты. Обвалять в панировке и жарить по 2 минуты с каждой стороны на разогретой с топленым маслом сковороде. Затем поставить в духовку на несколько минут. Но не больше 10 минут, иначе масло из котлет

вытечет. Подавать можно с жареным картофелем, зеленым горошком, зеленой фасолью, грибным соусом.

Заключение, или Размышляя о настоящем и будущем нашей кухни

Удивительное чувство испытывали мы, дописывая последние страницы этой книги. С одной стороны, немало любопытных эпизодов нашей истории и гастрономии удалось втиснуть в этот не такой уж и объемный том. А с другой – сколько же всего еще осталось нерассказанного! Впрочем, за множеством деталей нам не хотелось бы упустить главное. А именно то, чем же является русская кухня в наши дни.

Чтобы ответить на этот вопрос, неплохо бы для начала оглянуться по сторонам и посмотреть, что сегодня едят люди в России, чем питаются каждый день. А меню это в большинстве семей достаточно простое и традиционное: рассольник по-ленинградски, котлеты по-киевски, макароны по-флотски, омлет, солянка с сосисками, салат оливье, селедка под шубой, шашлык из свинины. В этом ряду можно назвать еще не один десяток блюд. Это что русская кухня или не русская? Эти блюда вообще имеют национальную окраску?

Нам, может быть, и самим жалко, что исторические сочни, кулагу, жаворонки и калью вытеснили эти кушанья. Но давайте не будем лицемерить. И сегодняшняя национальная кухня – это то, что ест большинство населения. Вот почему старинную русскую кухню нужно сохранять и поддерживать. Но представлять дело так, что она может превратиться в полноценное каждодневное меню сегодняшнего населения страны, – неразумно.

Здесь нам обычно возражают: да в России, мол, сейчас больше в ходу всякие гамбургеры, суши и пицца. Что же и их считать русской кухней? Ответ на этот вопрос прост. Обращая внимание на все эти бросающиеся в глаза иностранные блюда, люди сильно переоценивают их влияние на жизнь россиян. Но ведь даже во времена СССР (с его столовыми на каждом предприятии) доля общественного питания по отношению к домашнему составляла не более 15–20 % (по объему потребления продуктов). Сегодня она явно не превышает этих цифр. Средняя семья даже в городах-миллионниках ходит в рестораны/кафе не чаще раза в одну-две недели. Все остальное – дома или в столовых на работе. И что же они там «пиццу-суши-бургеры» готовят? Да, большинство населения России ест каждый день за малым исключением то же, что и 10, и 20, и 40 лет назад – обычную домашнюю пищу, которую можно назвать русской,

советской, традиционной. Едят сегодня суши? Едят. Так же как в начале XIX века ели устрицы, страсбургские паштеты, пили шампанское. И называлось это тогда «русская дворянская, аристократическая кухня». И ничего страшного не произошло из-за этого, не правда ли? А по поводу популярности пиццы…. Так это вопрос времени. Понравится она людям, будут они есть ее еще 50 лет с бóльшим аппетитом, чем наши пирожки, – так и войдет она в нашу кухню. Как по праву вошли в нее в свое время и пельмени (тоже ведь нерусские, не правда ли?). Впрочем, это уже зависит от нас и нашей способности продвигать собственные блюда и кухню.

Мы убеждены, что наш народ вправе самостоятельно выбрать свое меню. И на протяжении столетий доказывал, что ему милее и вкуснее. Сегодняшняя кухня – это не следствие заговора «большевиков» и «мировой закулисы», стремящейся погубить матушку-Россию. А сознательный выбор того самого российского народа. Не сомневаемся, что выбор этот может быть где-то сиюминутным, где-то навязанным, где-то ошибочным. Но вы же помните бессмертную фразу Авраама Линкольна: «Можно обманывать часть народа все время и весь народ некоторое время, но нельзя обманывать весь народ все время». Что же это за народ такой, который все время обманывают и навязывают? Может быть, пора уже признать, что эволюция русской кухни от средневековья – это нормальный процесс, который полностью соответствует интересам того самого народа, о котором так пекутся ревнители особого национального пути.

Русская кухня еще много веков назад выросла из домостроевских «коротких штанишек» – всех этих замечательных жаворонков, сочней, ботвиний и кулебяк на четыре угла. Уже в середине XIX века – во времена Екатерины Авдеевой и Игнатия Радецкого – она развивалась как обычная европейская национальная кухня, опираясь на прочный исторический фундамент. Со множеством своих открытий, но и с не меньшим количеством заимствований, которые делали ее только ярче и выразительнее.

Приготовление обеда на кухне Императорского воспитательного общества благородных девиц. Смольный институт, 1910-е гг.

Бессмысленно спорить о том, какое из направлений русской кухни самое правильное – крестьянско-домостроевское, изящно-аристократическое, привычно-советское или современное прочтение старых блюд. Гораздо полезнее объединить усилия и осознать, что пока мы спорим, наша кухня просто исчезает. Забывается, вытесняется более успешными конкурентами. Почему это происходит? Разве она неконкурентоспособна? Разве она слабее итальянской, французской, мексиканской?

На самом деле наша гастрономия находится сейчас на очень важном, но и опасном для нее переломном этапе. Многие европейские кухни проходили через него, когда традиционная «вековая» кулинария вступала в противоречие с современным пониманием вкусной и здоровой пищи, отставала от ритма жизни общества. Во многих странах на помощь ей приходило государство, общество: была там и общественная инициатива, и помощь властей в продвижении национальных продуктов, брендов, образа национальной кухни за рубежом. Так вот, с русской кухней сегодня все непросто. В отличие от многих других, это – кухня метрополии. Она не мононациональная, а впитала в себя достижения множества наций и народностей, входивших в Российскую империю, СССР. И, к сожалению, отчасти растворившись в них. Нечто подобное было в Англии в 1960-х, когда казалось, что собственно английской исторической

кухни уже и не сохранилось на фоне засилья индийской, азиатской, европейской. Но благодаря таким людям, как Хестон Блюменталь, все стало на свои места. И новое прочтение старых блюд возродило интерес к ним. Это должно, несомненно, произойти и у нас.

Наверное, только сейчас мы подходим к пониманию столь важной проблемы. На протяжении веков русская кухня развивалась на основе использования местных и иностранных продуктов, разработки собственных блюд и кулинарных приемов, успешной адаптации гастрономического опыта народов, входящих в Российскую империю, Советский Союз, а также приходящих к нашу практику из иностранных государств. Но единая русская кухня (ставшая потом единой советской) – это своего рода пережиток прошлого. Эта матрица, сыгравшая в свое время положительную роль, на сегодня только тормозит развитие нашей кулинарии. Как нет единой итальянской кухни (в которой каждая историческая область – уникальна по своим гастрономическим достижениям), так нет и единой российской. По своей сути она – уникальное явление, сочетающее в себе множество локальных брендов, гастрономических и кулинарных продуктов, распространенных не повсеместно, а лишь в тех местах, где они исторически возникли.

Современная русская кухня имеет все основания для того, чтобы в перспективе стать успешным участником мирового гастрономического процесса, завоевать популярность не только в нашей стране, но и за рубежом. Но важно помнить одно: она никогда не замыкалась в себе. Она всегда была сильна и успешна тогда, когда опиралась на опыт и традиции кухонь регионов, входящих в российское государство, других стран и народов. Изоляция русской кухни от национальных и мировых тенденций всегда имела пагубное воздействие на ее развитие. В синтезе мировых кулинарных достижений с историческим наследием нашей собственной кулинарии и заключается ее сила и резервы для дальнейшего успешного развития.

Кулинария – это живой развивающийся организм. Русская кухня времен «Домостроя» совсем не та, что в начале XIX века. Только не нужно думать, что эта

эволюция завершилась 100–200 лет назад и лишать день сегодняшний права иметь свою уникальную и яркую русскую кухню. В общем, наверное, эти мысли мы и хотели донести до читателей, рассказывая о загадках и открытиях нашей гастрономии в этой книге. Надеемся, что за увлекательными сюжетами и архивными находками вы почувствуете главное, что нас объединяет, – любовь к столь привычной и одновременно

способной постоянно удивлять нас русской кухне.

Библиография

Источники

Дворцовые Разряды. 1612–1628. Том 1. СПб., 1850.

Домострой. СПб., 1994.

«Достоверная и правдивая Реляция о некоторых событиях, которые в истекшие годы произошли в Великом княжестве Московии…», Стокгольм, 1608 год. Текст воспроизведен по изданию: О начале войн и смут в Московии. М. Фонд Сергея Дубова. 1997,

Записки Вебера // Русский архив. № 7–8. 1872.

Известия англичан о России XVI в. // Чтения в императорском обществе истории и древностей Российских. № 4. М. 1884.

Кампенский Альберт. О Московии // Россия в первой половине XVI в.: взгляд из Европы. М., 1997.

«Кормовая книга 7132-го года». // Писарев Н. Домашний быт русских патриархов. Казань, 1904.

Олеарий Адам. Описание путешествия в Московию. М. Русич. 2003.

«О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина». Издание археографической комиссии. СПб., 1859.

Очерк состояния Смоленской губернии. Русский вестник, СПБ, 1856.

Поездка Ганзейского посольства в Москву (1603 г.) // Сборник материалов по Русской истории начала XVII века. СПб. 1896.

Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Выпуск 4 (Москва, Новгород и путь от Москвы до Днестра) // Чтения в обществе истории и древностей российских, Книга 4 (187). 1898.

Путешествие в Московию Рафаэля Барберини в 1565 году // Сын отечества, № 6. 1842.

Разрядная книга 7124 года // Временник общества истории и древностей российских, Книга 2. СПб., 1849.

Расходная книга Патриаршего приказа кушаньям, подававшимся Патриарху Адриану и разного чина лицам с сентября 1698 по август 1699 г. СПб., 1890.

Рейтенфельс Яков. Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии (De rebus Moschoviticis ad serenissimum magnum Ducem Cosmum Tertium). М., 1906.

Роспись царским кушаньям (1610–1613) // Акты

исторические, собранные и изданные Археографической комиссией. СПб., 1841.

Сведения о России конца XVI в. Паоло Кампани // Вестник МГУ. Серия IX. История, № 6. 1969.

Севергин В.М. Записки путешествія по западным провинцеіям Россійскаго государства. СПб,1803.

Таннер, Бернгард. Описание путешествия польского посольства в Москву в 1678 году / Пер. с латинского, примечания и приложения И. Ивакина. – М.: Университетская тип., 1891.

Флетчер Д. О государстве русском. М., 2002.

Литература

Авдеева Е. Записки и замечания о Сибири. М., 1837.

Авдеева К.А. Записки о старом и новом русском быте. СПб., 1842.

Арсеньев К. Статистические очерки России. СПб., 1848.

Арцибашев Н. Повествование о России. М., 1843.

Без-Корнилович М.О. Исторические сведения о примечательных местах в Белоруссии. СПб., 1855.

Березин И. Путешествие по Дагестану и Закавказью с картами, планами и видами замечательных мест. Казань, 1850.

Болтин И.Н. Примечания на историю древния и нынешния России. СПб., 1788.

Броневский В. Описание Донской земли, нравов и обычаев жителей. СПб, 1834.

Быт крестьян Курской губернии Обоянского уезда. // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. V. СПб., 1862.

Винокур И.С. Волынские «хлебцы» // Научный ежегодник Черновицкого университета за 1958 г. Черновцы, 1960.

Вологодское маслоделие. История развития: Монография / Г. В. Твердохлеб, В. О. Шемякин, Г.Ю. Сажинов, П. В. Никифоров. – СПб., 2002.

Воронина Т.А. Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских.// Хлеб в народной культуре. М., 2004.

Гаряйнов А. Взгляд на естественные и нравственные производительные силы России. СПб, 1858.

Георги І.Г. Описание российско-императорского столичного города Санкт-Петербурга и достопамятностей в окрестностях оного. СПб., 1794.

Гиляровский В.А. Москва и москвичи. М., 2006.

Голицын Н. Поездка из Южной России к берегам Крыма. // Библиотека для чтения. Т.74. СПб., 1845.

Грум-Гржимайло Г. Е. Неизведанные страны Средней Азии. Турфан. // «Русский Вестник», 1892.

Даль. В. Чухонцы в Питере. Сочинения Владимира Даля. СПб., 1861. Т.VI.

Древняя Русь. Быт и Культура. М., 1977. Егунов М.А. Современное положение артельного маслоделия в России// Сельское хозяйство и луговодство.

Т. 134. № 3. СПб., 1897. С. 543–616. Житие и подвиги преподобного Сергия Радонежского. М., 1989.

Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI–XVII

столетиях. М.,1915.

Забелин И. Материалы для истории, археологии и статистики города Москвы. М., 1884.

Закревский Н. Описание Киева. Т.I. М., 1868.

Золотницкая Р. Из истории развития маслоделия Вологодчины. // Молочная промышленность. М., 1992, № 1.

Ильинская Т. Хлебопечение Москвы в XVII–XIX веках. // Журнал «Хлебопродукты», 1997, № 3.

Калантар А. А. Николай Васильевич Верещагин. // Земледелец, 1907, № 5.

Карамзин Н. История государства Российского. СПб., 1824.

Карнович Е. П. Исторические рассказы и бытовые очерки. СПб., 1884.

Кеппен П. О виноделии и винной торговле в России. СПб., 1832.

Ключевский В.О. Курс русской истории. М., 2009.

Костомаров Н. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. СПб., 1887.

Кузьмин С.Л. Ладога в эпоху раннего средневековья (середина VIII – начало XII в.). В сборнике: Исследование археологических памятников эпохи средневековья. СПб., 2008.

Кулишер М. И. Очерки сравнительной этнографии и культуры. СПб., 1887.

Мещерский В.П. Очерки нынешней общественной жизни в России. СПб, 1868.

Модзалевский Л. Б. Библиотека Пушкина: Новые материалы. // Лит. наследство. М., 1934.

Москва за столом. //Москвитянин. М., 1856. Мысько Ю.В. Почитание печи у восточных славян. В сборнике: Хлеб в народной культуре. М.,2004.

Небольсин Г. Статистическое обозрение внешней торговли России. Библиотека для чтения. СПб., 1850.

Новиков Н.И. О воспитании и наставлении детей. Избранные сочинения. М.1851.

Опыт практических замечаний кинешемскаго земледельца о сельском хозяйстве Костромской губернии. Труды Императорского Вольного экономического общества. СПБ, 1844.

Пахомов П. Очерк современного состояния молочного хозяйства в России // Выставка 1900 г. Каталог молочного отдела выставки. М., 1900.

Попов И.О. Княжеские резиденции домонгольской Руси (генезис и классификация) // СПб., 1998. На правах рукописи.

Постников В.Е. Южно-русское крестьянское хозяйство. М., 1891.

Преображенский В.А. Описание Тверской губернии в сельско-хозяйственном отношении. СПБ, 1854.

Потанин Г.Н. Полгода на Алтае. «Русское слово». СПб, декабрь 1859. Отд. I.

Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. М., 2007. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М.2009.

Рабинович М.Г. О древней Москве: Очерки материальной культуры и быта горожан XI–XVI вв. М., 1964.

Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М., 1988.

Равинский. Хозяйственное описание Астраханской и Кавказской губерний. СПб., 1809.

Раннеславянский мир. Археология славян и их соседей. Вып.12. М., 2010.

Растопчин Ф.В. Ох, французы! // Русский архив. М., 1902. Т.II.

Русанова И.П. Караваи в языческих обрядах славян // Материалы IV научной конференции. М., 1993.

Рущинский Л.П. Религиозный быт русских по сведениям иностранных писателей XVI и XVII веков. Москва, 1871.

Севергин В. Записки путешествия по западным провинциям Российского государства. СПб., 1803.

Семенов П. Живописная Россия. Отечество наше в его земельном, историческом, племенном, экономическом и бытовом значении. Т.VII. Ч.2. СПб., 1900.

Семивский Н.В. Новейшие, любопытные и достоверные повествования о Восточной Сибири. СПб., 1817.

Словарь русских говоров Сибири. Новосибирск, 1999. Соловьев Я.А. Сельско-хозяйственная статистика Смоленской губернии. М.,1855.

Соломоник Т., Синельников С., Лазерсон И. Европейская шкатулка. СПб., 2006.

Срезневский И.И. Материалы для словаря древнерусского языка. СПб., 1903.

Статистическое описание Российской империи в нынешнем ее состоянии. СПб., 1808.

Степанов Н.П. Народные праздники на Святой Руси. СПб., 1899.

Сумароков П. Обозрение царствования и свойств Екатерины Великой. СПб., 1852.

Терешенко А. Быт русского народа. СПб., 1848. Успенский Г. Опыт повествования о древностях русских. Часть I. Харьков, 1818.

Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки. М., 2004.

Хмыров М.Д. Графиня Екатерина Ивановна Головкина и ее время. СПб., 1867.

Чечулин Н. Русское провинциальное общество во второй половине XVIII века. СПб., 1889.

Шарапов С. По русским хозяйствам. М., 1893. Шилова Е.Н. Словарь тюркизмов в русском языке. М., 1976.

Щербатов М. М. О повреждении нравов в России // Русская старина, Том 2. 1870.

Bonal Franc ois. Le Livre d'or du champagne. Paris, 1984.

Toussaint-Samat M. A history of food. Cambridge, Mass, 1992.

Кулинарные издания

Авдеева Е.А. Полная поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1875.

Авдеева Е.А., Маслов Н.Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1912.

Александрова Игнатьева П. П. Практические основы кулинарного искусств. Руководство для кулинарных школ и для самообучения. СПб., 1899.

Друковцев С. Краткие поваренные записки. СПб., 1779.

Друковцев С. Экономический календарь. СПб., 1780.

Друковцев С. Солдатская кухня. СПб., 1786.

Друковцев С. Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам… СПб., 1772.

Зеленко П. М. Поварское искусство. СПб., 1902.

Календарь поваренный. СПб., 1808.

Каншин Д. В. Энциклопедия питания. СПб., 1885.

Кенгис Р.П. Изделия из теста. М., 1958.

Книга о вкусной и здоровой пище. М. 1939

Кулинария. М., 1955. Левшин В. А. Всеобщее и полное домоводство. М., 1795.

Левшин В. А. Русская поварня. М., 1816.

Маслов Н.Н. Кондитер. СПб., 1910.

Молоховец Е. И. Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов. Ч. 1–2. СПб., 1903.

Прихотник, указывающий способы иметь наилучший стол. СПб., 1809.

Осипов Н. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. СПб., 1790.

Радецкий И. М. Альманах гастрономов, заключающий в себе тридцать полных обедов, означенных записками русскими и французскими, правила для накрытия стола, служения за оным, порядок вин, т. е. какое именно за которым кушаньем подается, и практическое рук во для кухни. Кн. 1–3. СПб., 1852–1855.

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторсбкий». СПб., 1795-97.

Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. СПб., 1790.

Степанов Г. Новейшее дополнение к Опытному повару с присовокуплением Азиатского стола, или Восточнаго гастронома. М., 1837.

notes

Примечания

1

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 33.

2

Рыбаков Б.А. Киевская Русь и русские княжества XII–XIII вв. М., 1993. С.67.

3

Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С.31.

Понимаем, что этот термин заимствованный и не самый удачный. Елена Костюкович (известный переводчик и автор популярных гастрономических книг «Еда. Итальянское счастье» и «Дороги итальянского счастья») считает его «варваризмом», предлагая взамен ему термин «спецпродукты» или «специальные продукты». Однако само определение «специальный» в советском наследии имеет настолько отрицательный «привкус» (спецбуфет, спецстоловая, спецконтингент), что употреблять его с гастрономической коннотацией сегодня просто противоестественно. Поэтому, полагаем, лучше уж обратиться к общеупотребительному иностранному эквиваленту.

5

Клаудиа Пирас. Италия. Гастрономия. М., 2009. С. 9.

Раннеславянский мир. Археология славян и их соседей. Вып. 12. М., 2010. С. 40.

7

См., например:

Русанова И.П. Караваи в языческих обрядах славян // Материалы IV научной конференции. М., 1993. С.28. Винокур И.С. Волынские «хлебцы» // Научный ежегодник Черновицкого университета за 1958 г. Черновцы, 1960. С.109–111.

Мысько Ю.В. Почитание печи у восточных славян. В сборнике: Хлеб в народной культуре. М., 2004. С. 87.

Рабинович М. Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М., 1988.

10

Кузьмин С.Л. Ладога в эпоху раннего средневековья (середина VIII – начало XII в.). В сборнике: Исследование археологических памятников эпохи средневековья. СПб, 2008. С. 77.

11

Семенова М. Мы – славяне. М., 2005. Написанная при содействии сотрудников Отдела славяно-финской археологии Института истории материальной культуры РАН (Санкт-петербургское отделение), эта книга является удачным сочетанием науки и популяризаторства в изложении нашей древнейшей истории.

Раппопорт П. А. 1975. Древнерусское жилище // САИ. Е-1, вып. 32. С.150.

13

Раппопорт П. А. 1975. Древнерусское жилище // САИ. Е-1, вып. 32. С.149.

14

Попов И.О. Княжеские резиденции домонгольской Руси (генезис и классификация). На правах рукописи. СПб., 1998. С. 43.

15

Текст воспроизведен по изданию: Путешествие в Московию Рафаэля Барберини в 1565 году // Сын отечества. СПб, 1842. № 6. С. 10.

16

Поездка Ганзейского посольства в Москву (1603 г.) // Сборник материалов по Русской истории начала XVII века. СПб., 1896. С. 21.

17

Текст воспроизведен по изданию: Сведения о России конца XVI в. Паоло Кампани // Вестник МГУ. Серия IX. История. № 6. М., 1969. С. 82.

18

Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. СПб., 1853. Вып.1. С.208.

19

Разрядная книга 7124 года // Временник общества истории и древностей российских. Книга 2. СПб,1849. С. 46.

20

Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Выпуск 4 (Москва, Новгород и путь от Москвы до Днестра) // Чтения в обществе истории и древностей российских. Книга 4 (187). СПб, 1898. С. 10.

Рабинович М. Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М., 1988.

22

Труды Воронежской Ученой археологической комиссии. Вып. V. Воронеж, 1903. С. 416.

23

Флетчер Д. О государстве русском. М., 2002. С.159.

Русско-шведские экономические отношения в XVII веке. М., 1960. С. 226.

25

Вебер, Фридрих Христиан – ганноверский резидент при русском дворе в царствование Петра I. После того, как ганноверский курфюрст Георг стал английским королём, представлял в Петербурге интересы английского двора.

Записки Вебера // Русский архив. 1872. № 7–8. С. 1350.

Древняя Русь. Быт и Культура. М., 1977. С. 14.

28

Срезневский И.И. Материалы для словаря древнерусского языка. СПб., 1903. С. 377.

Лебедев Г.С. Сопка у д. Репьи в Древнем Полужье // КСИА. М., 1978. С. 96.

30

Забелин И. Материалы для истории, археологии и статистики города Москвы. М., 1884. С.135.

31

Слово «жито» (zito) есть в языке восточных, западных, южных, да и вообще любых групп славян. Оно сначала означало «еду», а позднее уже стало употребляться в значении «зерно», «хлеб». См.: Срезневский И.И. Материалы для словаря древнерусского языка (XI–XIV вв.). М. 1896. Т. 1. С. 878–879; Филин Ф.П. Происхождение русского, украинского и белорусского языков: историко-диалектологический очерк. Л., 1972. С. 552; Клепикова Г.П., Усачева В.В. Лингво-географические аспекты семантики слова «zito» в славянских языках. // Общеславянский лингвистический атлас. М., 1965.

Например, Евангелие от Луки (гл.13 ст.20 и гл.22 ст.19), Евангелие от Матфея (гл.16 ст.11), Евангелие от Иоанна (гл.6 ст.48).

33

Житие и подвиги преподобного Сергия Радонежского. М., 1989. С. 70.

Рабинович М.Г. О древней Москве: Очерки материальной культуры и быта горожан XI–XVI вв. М., 1964. С. 196–198.

35

Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки. М., 2004. С.103.

Домострой. М., 1992. С.29, 211.

Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. М., 2007. С.167.

38

«О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина». Издание археографической комиссии. СПб., 1859. С.122.

39

Иностранцы о древней Москве. М., 1991. С. 5, 7, 28–29, 39, 51.

40

Ниже следует фрагмент из книги: Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. М., 1797. Часть шестая. С. 312

Ильинская Т. Хлебопечение Москвы в XVII–XIX веках. Журнал «Хлебопродукты». М., 1997. № 3.

42

Георги І.Г. Описание российско-императорского столичного города Санкт-Петербурга и достопамятностей в окрестностях оного. СПб., 1794. С.242.

43

Севергин В. Записки путешествия по западным провинциям Российского государства. СПб., 1803. С.116.

Болтин И.Н. Примечания на историю древния и нынешния России. СПб., 1788. Том II. С.372.

45

«В те времена всевластным диктатором Москвы был генерал-губернатор Закревский, перед которым трепетали все. Каждое утро горячие сайки от Филиппова подавались ему к чаю.

– Э-тто что за мерзость? Подать сюда булочника Филиппова! – заорал как-то властитель за утренним чаем.

Слуги, не понимая, в чем дело, притащили к начальству испуганного Филиппова.

– Э-тто что? Таракан?! – и сует сайку с запеченным тараканом. – Э-тто что? А?

– И очень даже просто, ваше превосходительство, – поворачивает перед собой сайку старик.

– Что-о?.. Что-о?.. Просто?

– Это изюминка-с.

И съел кусок с тараканом.

– Врешь, мерзавец. Разве сайки с изюмом бывают? Пошел вон.

Бегом вбежал в пекарню Филиппов, схватил решето изюма, да в саечное тесто, к великому ужасу пекарей, и ввалил.» (Гиляровский В.А. Москва и москвичи. М., 2006. С.164.)

Авдеева Е., Маслов Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1911. С. 39.

Севергин В.М. Записки путешествія по западным провинцеіям Россійскаго государства. СПб.,1803. С. 148.

48

Далее фрагмент из книги: Соловьев Я. А. Сельскохозяйственная статистика Смоленской губернии. М., 1855. С. 388–389.

49

Мысль Похлебкина порой очень витиевата. Указанное в «Росписи царским кушаньям» (1610–1613 гг.) слово «сорочинское» (сарацинское) он пытается отнести к украинскому языку (явно вспоминая о гоголевской Сорочинской ярмарке). Между тем, выдумывать какие-то замысловатые исторические ходы нет надобности. Разница в написании – обычное явление для русской средневековой речи. Так, в той же «Росписи…» на соседних страницах находим «боранины россольные» (изменение «а» на «о» в словах «баранина» и «рассол»), «колач» и «калач», «корасев» и «карасей». А уж чехарда со звонкими и глухими шипящими – вообще повсеместна: «братцкой пирог», «мука крупичатая», «троетцкое дело». Так что не «соро́чинское», а «сорочи́нское» пшено.

50

Ислам возник как цельное учение в VII веке нашей эры в Аравии, а окончательно утвердился в Средней Азии лишь в X веке.

51

Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI–XVII столетиях. М., 1915. С.800, 802.

Новиков Н. И. О воспитании и наставлении детей. Избранные сочинения. М., 1951. С 444.

53

Это первое упоминание о походах россов на Византийскую столицу содержится в «Повести временных лет». Разные исторические источники датируют это событие 860–866 годами. В последующем набеги славян повторялись в 907 г. (под предводительством князя Олега; правда, ряд историков сомневается в реальности этого события), в 941–944 гг. (князь Игорь прибил тогда «щит на врата Царьграда»), и продолжились рядом неудачных походов в конце X – начале XI веков.

54

Телешов Николай Дмитриевич (1867–1957) – русский, советский писатель. Среди прочих литературных увлечений известен, как собиратель и обработчик старинных русских сказок.

Телешов Н. Крупеничка. М., 1977. С. 14.

56

Максимович Михаил Александрович (1804–1873) – естествоиспытатель, историк, филолог, член-корреспондент Петербургской Академии наук, первый ректор Киевского университета.

Москва за столом // Москвитянин. М., 1856. № 5. С. 433.

Первая эпоха преобразований императора Александра I // Вестник Европы. СПб., март 1866. Т.1. С. 167.

Исторический вестник. СПб., 1900. Т. 79. С.418–420.

Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. М., 2007. С.312.

61

Географические известия, выдаваемые от Русского географического общества. СПб., 1849. С. 28.

Авдеева Е. Записки и замечания о Сибири. М., 1837. С. 149.

Отечественные записки. СПб., 1830. Ч. 42. С. 390.

Семивский Н.В. Новейшие, любопытные и достоверные повествования о Восточной Сибири. СПб., 1817. Примечания. С. 23.

Броневский В. Описание Донской земли, нравов и обычаев жителей. СПб., 1834. Ч. 3. С. 151.

Березин И. Путешествие по Дагестану и Закавказью с картами, планами и видами замечательных мест. Казань, 1850. С. 112.

Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI–XVII столетиях. М., 1915. С. 801.

68

Карамзин Н. История государства Российского. Том X. СПб., 1824. С. 144. Там же на стр. 145 – кундумы.

Домострой. СПб., 1994. С.115.

70

«Указ о трапезе, иже на Тихвин в лавре» (1590 год). Дополнения к актам историческим, собранные и изданные Археографической комиссией. Т. 1. СПб., 1846. С. 220.

71

Промышленный процесс производства подсолнечного масла был налажен у нас благодаря изобретению крестьянина Даниила Семёновича Бокарёва – крепостного графа Шереметьева, уроженца Тульской губернии, высланного в начале XIX века в слободу Алексеевка Бирюченского уезда Воронежской губернии. Бокарёв впервые начал использовать подсолнечник как масличную культуру, в 1829 году придумав способ получения масла из семян этого растения. Через четыре года, в 1833 году, в Алексеевке купец Папушин при содействии Бокарёва построил первый в России маслобойный завод. В 1834 году Бокарёв открыл собственную маслобойню. В 1835 году начался экспорт масла за границу, а к 1860 году в Алексеевке было уже около 160 маслобойных заводов. На продажу вывозилось до 40 тысяч бочек (900 тысяч пудов или свыше 14 тыс. тонн) масла. Православная церковь признала подсолнечное масло постным продуктом, отсюда и появилось его второе название – постное.

Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. М., 2007. С. 202.

Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI–XVII столетиях. М., 1915. С. 804.

Забелин И. Домашний быт русского народа в XVI–XVII столетиях. Домашний быт русских царей. М., 1895. С. 396.

Успенский Г. Опыт повествования о древностях русских. Часть I. Харьков, 1818. С. 64.

Авдеева Е. А. Полная поваренная книга русской опытной хозяйки. СПБ., 1875. С. 36.

Наша пища. СПб., 1883. № 6-12. С. 568

Осипов Н. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. СПб, 1790. С. 50.

Преображенский В.А. Описание Тверской губернии в сельскохозяйственном отношении. СПб, 1854. С. 352.

80

Опыт практических замечаний кинешемскаго земледельца о сельском хозяйстве Костромской губернии. Сочинение члена И.В.Э.Общества С.Дмитриева. В 4-х частях. Издание 2-е. М., 1855. С.91.

81

Не нужно искать в этом термине какой-то уничижительной окраски. В те времена он был, скорее, географически-описательным. «Чухна», «чухонцы» – это еще старинное название финно-угорских народов в новгородских землях. Впервые упоминается в Псковской второй летописи (1444 год) в форме «чухно». В последующем стало названием эстонцев, а также карело-финского населения окрестностей Санкт-Петербурга.

82

Дараган А. Естественная история животных. СПб., 1849. С. 212.

83

Очерк состояния Смоленской губернии. Русский вестник, СПБ, 1856. Т.4. С.811.

Преображенский В.А. Описание Тверской губернии в сельскохозяйственном отношении. СПб., 1854. С.351.

85

Даль. В. Чухонцы в Питере. Сочинения Владимира Даля. СПб., 1861. Т.VI. С.289.

Левшин В. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистилла-торский. СПб., 1796.

Без-Корнилович М.О. Исторические сведения о примечательных местах в Белоруссии. СПб., 1855. С. 311.

Чечулин Н. Русское провинциальное общество во второй половине XVIII века. СПб., 1889. С. 31.

89

Авдеева Е.А. Полная поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1875. С. 37.

Небольсин Г. Статистическое обозрение внешней торговли России. Библиотека для чтения. СПб., 1850. Т. 103. Отд. V. С. 24.

91

Золотницкая Р. Из истории развития маслоделия Вологодчины. Молочная промышленность. М., 1992. № 1. С. 58.

Калантар А. А. Николай Васильевич Верещагин. Журнал «Земледелец». СПб., 1907. № 5. С. 175. Кстати, Аветис Калантар оказался действительно весьма энергичным и талантливым продолжателем дела Верещагина. Уже после революции он стал начальником Главного управления животноводства Наркомзема РСФСР.

93

Труды Императорского Вольного экономического общества. СПб., 1870. Т. III. С. 418.

Шарапов С. По русским хозяйствам. М., 1893. С. 449.

95

Название «вологодское», как торговую марку, оно обрело лишь в 1939 году.

Наша пища. СПб., 1883. № 21-3. С. 334.

Вологодское маслоделие. История развития: Монография / Г. В. Твердохлеб, В. О. Шемякин, Г.Ю. Сажинов, П. В. Никифоров. СПб., 2002. С. 43.

98

Великий князь Иван Васильевич всея Русии пожаловали Матвея Оленина, велел ему корм имати с сох со всех з боярских и с монастырских по сей грамоте. А с сохи волостелю корму имати: на Рожество Христово – полоть мяса, десетеро хлебов, воз сена, мех овса, а на Велик день – полоть мяса, десять хлебов… а на Петров день – каврига да *сыр*. А не люб доводщику побор – за ковригу деньга, за часть мяса деньга, за *сыр* деньга, за зобню овса 2 деньги». – Наказной список великого князя Ивана Васильевича Матвею Оленину на доходы с кормления. 1499 год. // ЦГАДА. Ф. 210. Столбцы Московского стола. Д. 235.Л. 137–138.

Дворцовые Разряды. 1612–1628. Том 1. СПб., 1850. С.768.

Отечественные записки. СПб., 1829. Ч.40. С.371.

101

Костомаров Н. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. СПб., 1887. С.123.

Егунов М.А. Современное положение артельного маслоделия в России//Сельское хозяйство и луговодство. 1897. Т. 134. № 3. СПб. С. 543–616.

103

Пахомов П. Очерк современного состояния молочного хозяйства в России // Выставка 1900 г. Каталог молочного отдела выставки. М., 1900. С. 52.

Твердохлеб Г.В. и др. Вологодское маслоделие: История развития. СПб., 2002. С.32.

105

Авдеева Е., Маслов Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1912. С. 230.

106

Четве́рик – русская единица измерения в XV–XX вв. объёма сыпучих тел (сухой вместимости). Составлял примерно 2 ведра.

107

Терещенко А. Быт русского народа. СПб., 1848. Ч. I. С. 311.

Кулишер М. И. Очерки сравнительной этнографии и культуры. СПб., 1887. С. 30.

109

Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1990. С. 157.

Исторический вестник. 1881. Июль. С. 557.

111

Павел Алеппский – архидиакон, сын антиохийского патриарха Макария (умер около 1670 г.), автор важных в историко-этнографическом отношении записок о России, Молдавии и Валахии, которые он вместе с Макарием посетил в середине XVII века. Написанные на арабском языке, записки переведены на английский (“The travels of Macarius”, Лондон, 1836), русский (“Путешествие антиох. патриарха Макария”, Москва, 1896–1899) и румынский языки.

112

Путешествие антиохиского патриарха Макария в Москву в середине XVII века. СПб., 1898. С.139.

113

Рущинский Л.П. Религиозный быт русских по сведениям иностранных писателей XVI и XVII веков. М., 1871. С. 258.

Таннер, Бернгард. Описание путешествия польского посольства в Москву в 1678 году / Пер. с латинского, примечания и приложения И. Ивакина. М.: Университетская тип., 1891.

115

А.Терещенко. Быт русского народа. СПб., 1848. С. 273.

Забелин И.Е. Домашний быт русских царей. М., 1915. С. 1010.

Домострой. М., 1990. С. 84.

118

Костомаров Н. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. СПб., 1887. С. 123.

Их перечень выглядит примерно так:

1772 год – С.Друковцев “Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам… “,

1779 год – С.Друковцев «Краткие поваренные записки»,

1780 год – С.Друковцев “Экономический календарь”,

1786 год – С.Друковцев “Солдатская кухня”,

1787 год – Аненков “Экономические записки”,

1790 год – Н. Осипов “Старинная русская ключница и стряпуха”, Н.Яценков “Новейшая и полная поваренная книга”,

1795 год – В.Левшин «Всеобщее и полное домоводство»,

1796 год – «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (В.Левшин) – первые тома вышли в 1795 году, И.Ляликов “Городской и сельский эконом”, “Постная кухня” (СПб, изд-во Сумарокова)

120

«О левашах всяких ягодах. А леваши ягодные черничные, и малиновые, и смородинные, и земляничные, и брусничные и всяких ягод делать: варити ягоды добре долго, да как розварятся, протереть сквозе сито, да с патокою упарить густко, а паря, мешать не переставая, чтоб не пригорело. Как будет добре густо, то лити на доски, а доска переже патокою помазати, да как сядет; в другие и в третие наливати. А не сядеть от солнца, ино против печи сушить, а как сядет – вертети в трубы».

121

Карамзин. Т.VIII. СПб, 1816. С. 112.

Равинский. Хозяйственное описание Астраханской и Кавказской губерний. СПб., 1809. С. 102.

123

Кеппен П. О виноделии и винной торговле в России. СПб., 1832. С. 64.

Патокой в то время назывался жидкий мед.

125

Дополнения к Актам историческим, собранным и изданным Археографической комиссией. Т. IV. СПб., 1851. Док. № 60 «Акты о виноделии и разведении винограда в Астрахани, 1659–1660 годов».

Современник. Т.XXIX. СПб., 1851. Отд. V. С.40.

127

Известия англичан о России XVI в. // Чтения в императорском обществе истории и древностей Российских. № 4. М., 1884. С. 27.

128

Журнал Министерства народного просвещения. СПб., октябрь, 1839. С. 99.

129

Щербатов М. М. О повреждении нравов в России // Русская старина. Том 2. СПб.,1870. С. 20.

Грум-Гржимайло Г. Е. Неизведанные страны Средней Азии. Турфан // Русский Вестник. М., 1892. Тт. IX, XI и XII.

131

Арсеньев К. Статистические очерки России. СПб., 1848. С. 377.

Кулинария. М., 1955. С. 613.

133

В 1807 году Н.Я. Бичурин был назначен начальником девятой духовной миссии в Пекине и архимандритом православного монастыря, где служил с 1808 по 1821 годы. По возвращении в январе 1822 года в Петербург Синодом лишен сана архимандрита и приговорен к вечному поселению в Соловецкий монастырь (замененный Александром I на Валаамский). В ноябре 1826 года по многочисленным ходатайствам ему разрешено возвратиться в Петербург; был зачислен на службу переводчиком Азиатского департамента МИДа. В 1830–1831 годах в составе научной экспедиции под руководством П. Л. Шиллинга находился в Забайкалье. По его проекту в 1835 году в г. Кяхта было создано первое училище китайского языка. Работы Бичурина переводились на европейские языки, четырежды Академией наук ему присуждалась Демидовская премия.

134

В конце своей карьеры Е. Тимковский был управляющим Санкт-Петербургским главным архивом министерства иностранных дел и членом совета этого министерства.

135

Ключевский В.О. Курс русской истории. Лекция 82. М., 2009. С.179.

Наша пища. СПб.,1893. № 22-4. С.354.

137

Терещенко А. Быт русского народа. СПб., 1848. С. 210. Книга Терещенко с самого своего выхода подвергалась нападкам критиков и специалистов. Справедливости ради следует сказать, что относились они не к кулинарным ее сюжетам. Однако данное утверждение все же вызывает определенные сомнения, в том числе и в правильности датировки.

138

Успенский Г. Опыт повествования о древностях русских. Харьков, 1818. С. 65. Успенский Гаврила Петрович (умер в 1820 году) – профессор истории, статистики и географии Российского государства в Харьковском университете.

139

Костомаров Н. Предисловие к переводу г. Михайлова части 3-й книги «Путешествия Олеария», в «Архиве исторических и практических сведений» Калачова. Кн. III. СПб., 1859.

140

Адам Олеарий. Описание путешествия в Московию. М. Русич. 2003. С.155.

Уточним: морковь, так же как и пастернак, овощи семейства зонтичных, свекловица же – сорт свеклы, семейство амарантовых. Корнелий де Бруин объединил три разных овоща только по визуальному и вкусовому сходству. Впрочем, они действительно на первый взгляд похожи. Да, в общем, близки друг к другу и по форме, и по вкусовым характеристикам. Свекловица – вытянутый корень белого цвета (в отличие от красной круглой столовой свеклы, хотя голландский сорт тоже вытянутый) и гораздо крупнее. Морковь в Средние века часто путали с пастернаком, поскольку, в зависимости от почвы, она порой бывала бледновата. Вообще же морковь тогда выращивалась красная, желтая, белая и свекольного цвета. На старинных голландских натюрмортах она нарисована белой и красной. А вот оранжевой она стала лишь в XVII веке, когда в честь герцога Оранского был выведен ее специальный сорт.

142

Цит. по: Россия XVIII века глазами иностранцев. Л.: Лениздат, 1989. С.74.

143

Карнович Е. П. Исторические рассказы и бытовые очерки. СПб., 1884. С. 196.

Успенский Г. Опыт повествования о древностях русских. Харьков, 1818. Ч. I. С. 65.

145

Харикоты – от французского «haricot» (фасоль). Причем, любая: и сухая, и зеленая (зеленую так и называют – «haricot vert»). Французы, наверное, единственные, кто сохранил старинное ацтекское название «ayacotl». Все остальные, в том числе и русские, называют фасоль греческим словом «Phaseolus». Это хоть и бобовое растение, но другое. Просто европейцы его знали раньше и назвали так американскую фасоль по аналогии. Интересно, что на Руси фасоль именовали еще и «турецкими бобами». Французы (и вообще европейцы) тоже использовали такое название, впрочем, они все американские продукты норовили назвать турецкими (вспомним, например, индейку, или как ее прозвали англичане – «turkey», «турецкая курица»).

146

«Кормовая книга 1132-го года». Цит. по: Писарев Н. Домашний быт русских патриархов. Казань, 1904. С.102.

147

Быт крестьян Курской губернии Обоянского уезда. // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. V. СПб., 1862. С.14.

Осипов Н. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. СПб., 1790. С.99.

149

«…и прійде Олег к Кіеву, неся злато и паволока и овощи и вина» (Цит. по: Повесть временных лет СПб., 1997). Нужно отметить, что в древнерусском языке словом «овощи» обозначались и овощи в их сегодняшнем понимании, и разнообразные фрукты.

Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI–XVII столетиях. М., 1915. С. 801.

151

Цит. по: Россия XVIII века глазами иностранцев. Л.: Лениздат, 1989.

152

Арцибашев Н. Повествование о России. М., 1843. С.306.

153

Греч Н. Сочинения. Часть третья. СПб., 1838. С.137.

Авдеева Е. Записки и замечания о Сибири. М., 1837. С.78.

155

Поташ – карбонат калия. До XX века в Европе поташ был одним из важнейших промышленных химических реагентов. Его получали путём водной экстракции из растительной золы, с дальнейшей очисткой до необходимого уровня. Производство было сосредоточено в местах, богатых лесом – кое-где в Европе, но, в основном, в России и Северной Америке. В России поташ был известен и производился в значительных для того времени количествах уже в XV веке, а в XVII он стал предметом экспорта в Западную Европу, наряду с воском, медом, дегтем, пенькой.

Календарь поваренный. СПб., 1808.

Маслов Н.Н. Кондитер. СПб., 1910. С. 223.

158

Меховский М. Трактат о двух Сарматиях. М.-Л.: АН СССР, 1936. С. 95. Упомянутый им Танаис – античный город в устье реки Дон, расположенный в 30 км от нынешнего Ростова-на-Дону.

159

Альберт Кампенский. О Московии / Пер. с лат. О. Ф. Кудрявцева и С. Г. Яковенко // Россия в первой половине XVI в.: взгляд из Европы. М., 1997. С. 94. Автор этой книги – Albertus Campensis (1490–1542) – богослов, полемист, писатель, долгое время жил в Москве. Изучал философию и богословие в Лувенском университете, одним из его учителей был Адриан Флоренс – будущий Папа Адриан VI. В Кёльне Альберт Кампенский получил степень доктора богословия. В 1522 Папа Адриан VI пригласил Альберта в Рим. Сочинение А. Кампенского о Московии (1523–1524) было опубликовано в 1543 г. под названием «De Moscovia ad Clementem VII, Pont. Max.» («О Московии к Папе Клименту VII»).

160

Потанин Г.Н. Полгода на Алтае // Русское слово. СПб, декабрь 1859. Отд. I. С.290.

Москвитянин. М., 1854. Том II. Отд. VIII. С. 33.

162

О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. СПб., 1840. С. 116.

163

Русский исторический сборник, издаваемый Обществом истории и древностей Российских. Москва, 1838. Том III. С. 356.

164

Русский биографический словарь. СПб., 1896. Т.22. С.145.

165

Сибирский вестник. СПб., 1818. Часть I. С.36.

166

Толстой Д. История финансовых учреждений России со времени основания государства до кончины императрицы Екатерины II. СПб., 1848. С.219.

167

Статистическое описание Российской империи в нынешнем ее состоянии. СПб., 1808. Книга II. С.58.

168

“Достоверная и правдивая Реляция о некоторых событиях, которые в истекшие годы произошли в Великом княжестве Московии…”, Стокгольм, 1608 год. Текст воспроизведен по изданию: О начале войн и смут в Московии. М.: Фонд Сергея Дубова, 1997. Пер. А. Н. Шемякина.

169

Терещенко А. Быт русского народа. СПб., 1848. С. 232.

170

Н.Костомаров. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях и Старинные земские соборы. С.-Петербург, 1887. С. 120.

171

В. Похлебкин. Кулинарный словарь. М., 2007. С. 82.

Русский архив. М.,1902. Т. II. С.19.

173

Адам Олеарий. Описание путешествия в Московию. М. Русич. 2003. С.232.

174

“О России, в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина”. Издание археографической комиссии. СПб., 1859. С. 122.

175

Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 1915. С. 183.

176

Терещенко А. Быт русского народа. Санкт-Петербург, 1848. С. 232.

177

Аксаков С.Т. Записки ружейного охотника Оренбургской губернии. М., 1852. С.66.

Современник. СПб., 1851. Том XXX. Отд. V. С. 61.

Модзалевский Л. Б. Библиотека Пушкина: Новые материалы // Литературное наследство. М., 1934. Т. XVIII. С. 1013.

Москва за столом // Москвитянин. М., 1856. Т. 2. С. 418.

181

Радецкий И. М. Альманах гастрономов. СПб., 1855. С.4.

Книга о вкусной и здоровой пище. М. 1939. С. 7.

183

Toussaint-Samat M. A history of food. Cambridge, Mass, 1992. P.789.

184

Словарь русских говоров Сибири. Новосибирск, 1999. Т.1. С.127.

185

Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим общество. Вып. III. СПб.,1858. С.140.

186

Авдеева Е.А., Маслов Н.Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1912. С.30.

Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С.70.

188

Цит по: Расходная книга Патриаршего приказа кушаньям, подававшимся Патриарху Адриану и разного чина лицам с сентября 1698 по август 1699 г. СПб., 1890.

189

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 34.

190

Роспись царским кушаньям (1610–1613) // Акты исторические, собранные и изданные Археографической комиссией. СПб., 1841. С.436.

191

Карамзин Н. Примечания к X тому Истории государства Российского. СПб., 1853. С.139.

Наша пища. СПб., 1893. № 1–7. С. 392–394.

193

Прихотник, указывающий способы иметь наилучший стол. СПб., 1809. С. 86.

Растопчин Ф.В. Ох, французы! // Русский архив. М., 1902. Т.II. С.19.

О которых мы говорим в главе «Те́льное, рыбное, уникальное».

Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 1915. С.299.

197

В.Левшин. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дисталлаторский. М., 1795. Часть II. С.42.

198

Н.Костомаров. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях и Старинные земские соборы. СПб., 1887. С.115.

199

Ф.Б-ий. Гигиенический стол. СПб.,1902. С.3.

200

Яков Рейтенфельс. Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии (De rebus Moschoviticis ad serenissimum magnum Ducem Cosmum Tertium). М., 1906. Книга III, глава 16 «О питье и пище».

201

О России, в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. Издание археографической комиссии. СПб., 1859. С. 122.

202

Труды Императорского Вольного экономического общества. СПб., 1869. Т.1. С.209.

203

Постников В.Е. Южно-русское крестьянское хозяйство. М., 1891. С.261.

Сумароков П. Обозрение царствования и свойств Екатерины Великой. СПб., 1852. С.122.

205

Статистическое описание Российской империи в нынешнем её состоянии. Часть VI и V. СПб., 1815. С.81.

206

Нижегородский сборник, издаваемый Нижегородским губернским статистическим комитетом под редакцией действительного члена и секретаря комитета А.С.Гациского. Т. I. Нижний Новгород, 1867. С.155.

207

Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 1915. С.299.

Никитин В.Н. Тюрьма и ссылка. СПб. 1880, с.5.

209

Адам Олеарий. Описание путешествия в Московию. М. Русич. 2003. С.138.

Шмелев И. Лето Господне. М., 2012. С. 147.

211

Степанов Г. Последний труд слепца-старца. М., 1851. С.8.

Домострой. М., 1990. С. 76.

213

Костомаров Н. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. СПб., 1887. С. 125.

Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. М., 2006. С. 246.

215

Терещенко А. Быт русского народа. СПб., 1848. С. 242.

Шилова Е.Н. Словарь тюркизмов в русском языке. М., 1976. С. 221.

217

Боло́тов А.Т. (1738–1833) – русский писатель, учёный, один из основателей агрономии и помологии (науки о плодовых и ягодных растениях) в России.

218

Мещерский В.П. Очерки нынешней общественной жизни в России. СПб, 1868. С. 24.

219

Кенгис Р.П. Изделия из теста. М., 1958. С.131.

Кенгис Р.П. Изделия из теста. М., 1958. С. 4.

221

Соломоник Т., Синельников С., Лазерсон И. Европейская шкатулка. СПб., 2006. С.284.

Шатуновская О. Г. – до революции активный деятель ВКП(б) в Азербайджане, впоследствии – секретарь С. Шаумяна; в 1937 г. была арестована, отсидела восемь лет, реабилитирована; в 1960-х гг. – член КПК при ЦК КПСС.

223

Шатуновская О.Г., Кутьина Д. Об ушедшем веке. La Jolla (Calif.): DAA Books, 2001. С. 121.

Пастернак З. Воспоминания / Воспоминания о Борисе Пастернаке. М., 1993. С. 204.

225

Степанов Н.П. Народные праздники на Святой Руси. СПб., 1899. С.77.

226

Словарь Академии Российской по азбучному порядку расположенный. СПб., 1822. Часть V. С.707.

Воронина Т.А. Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских.// Хлеб в народной культуре. М., 2004. С.122.

Степанов Н. Народные праздники на Святой Руси. СПб., 1899. С.21.

229

Терещенко А. Быт русского народа. СПб., 1848. С.313.

Авдеева К.А. Записки о старом и новом русском быте. СПб., 1842. С.120. Последующий фрагмент текста – Там же. С. 74.

231

Костомаров Н.И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI–XVII столетиях. СПб., 1860. С.118.

232

Семенов П. Живописная Россия. Отечество наше в его земельном, историческом, племенном, экономическом и бытовом значении. Т.VII. Ч.2. СПб., 1900. С.7.

Bonal Franc ois. Le Livre d’or du champagne. Paris, 1984. P.87.

Москвитянин. М., 1851. Ч.1. С.275.

235

Неболсин Г. Статистическое обозрение внешней торговли России. Ч.1. СПб., 1850. С.272.

Русская мысль. Т.3. Вып. 9. М., 1882. С.51.

237

Голицын Н. Поездка из Южной России к берегам Крыма. // Библиотека для чтения. Т.74. СПб., 1845. С.46.

Гаряйнов А. Взгляд на естественные и нравственные производительные силы России. СПб, 1858. С.60.

239

Журнал Министерства народного просвещения. Часть LXIII. СПб., 1849. С. 133.

В дальнейшем А.М.Фролов-Багреев – доктор сельскохозяйственных наук, профессор, заслуженный деятель науки и техники РФ, лауреат Государственной премии СССР. Он написал замечательные книги – «Советское шампанское», руководства по химии вина и микробиологии винограда, учебник «Химия вина». Это были первые книги в отечественной литературе по данному вопросу, широко использовавшиеся в вузах и на производстве.

241

Хмыров М.Д. Графиня Екатерина Ивановна Головкина и ее время. СПб., 1867. С.22.

Закревский Н. Описание Киева. Т.I. М., 1868. С.112.

243

Сведения об этом документе приводятся Герберштейном – См. Сигизмунд Герберштейн. Записки о Московии. М., 1988. С.275. А подробно само «Вопрошение» описано в: Смирнов С. И. Материалы для истории древнерусской покаянной дисциплины. М., 1912. С.258.

244

Указом от 14 марта 1718 года предписывалось московскому купцу Павлу Весто-ву на выгодных для него условиях открыть в Москве сахарный завод. Вестов был обязан производить из ввозимого сырья продукт, «по качеству и вкусу не хуже импортного и по цене ниже заморского». В случае, если завод «умножится», император обещал полностью запретить ввоз в страну готового сахара. 28 апреля 1721 года Петр I сдержал свое обещание, издав указ «О запрещении ввоза сахара в Россию», который не распространялся лишь на сахарный песок.

245

Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Ч.I. М., 1862. С.86.

Журнал «Отечественные записки» (Т.VIII, СПб., 1840. С.94) даже называет свою заметку об опытах Бланкенагеля недвусмысленным образом – «Доказательства, что честь первоначального производства сахара из свекловицы принадлежит России».

247

Журнал Министерства государственного имущества. СПб., 1842. № 4. С.243.

Соллогуб В.А. Воспоминания. М., 1998. С.51.

249

Цит. по: Туркул А.В. Дроздовцы в огне: Картины гражданской войны, 1918–1920 гг. Мюнхен, 1947.

250

Словарь церковно-славянского и русского языка. СПб., 1847. Т. 2. С. 212.